

1864

CASTILLO DE OLITE

1864 CASTILLO DE OLITE

CHARDONNAY

D.O.NAVARRA

Elaboración / Wine making process

El blanco de esta gama busca seguir con el fiel retrato de la región y de su identidad al ser elaborado en su totalidad con la variedad Chardonnay y para ello fermentamos en barrica durante seis meses y hacemos el ensamblaje en depósitos de hormigón. Después de clarificar lo guardamos en botella para su afinamiento. Este vino tiene un potencial de envejecimiento enorme gracias a su acidez y ph.

The white wine of this range is to continue with the faithful portrayal of the region and its identity. It is elaborated in its entirety with the Chardonnay variety and for that we fermented in barrels for six months and assembled in concrete tanks. After clarifying we keep it in bottle for its refinement. This wine has a huge aging potential thanks to its acidity and ph.

Viñedos / Terroir

Viñedos de la zona de “Baja Montaña”, de variedad Chardonnay, una variedad especialmente adaptada a nuestro terruño donde alcanzan una maduración y un equilibrio óptimo. Son viñedos de suelo pobre, arenoso y profundo con buena estructura y muy buen drenaje. La poda en cordóndoble de emparrado alto es una de las labores más importantes que realizamos en campo donde mantenemos gran superficie foliar buscando la “frescura” necesaria que aporta la uva Chardonnay.

Vineyards in “Baja Montaña” area in Navarra appellation, of Chardonnay variety, a variety specially adapted to our terroir where they reach a maturation and an optimal balance. These are vineyards of poor, sandy and deep soil with good structure and very good drainage. The pruning in double cordon of high trellis is one of the most important tasks that we perform in the field where we maintain a large leaf surface looking for the necessary “freshness” that the Chardonnay grape brings.



Visual / Appearance

Amarillo limón pálido de intensidad medio alta.

Pale lemon yellow of medium-high intensity.



Olfato / Aroma

En nariz es un vino de intensidad alta con aromas a melocotón en almíbar, fruta blanca, fruta tropical y pastelería.

High intensity aromas of peach in syrup, wfruit, tropical fruit and pastry.



Gusto / Taste

Entrada contundente, sedoso, redondo y equilibrado.

Deep and intense, silky, round and well balanced.



Temperatura/Serving temperature

8-10°C / 45-50°F.



Maridaje / Food pairings

Risotto, mariscos y foie gras.

Goes well with Risoto, shellfish and foie gras.

Tipo de Vino / Type of Wine

Blanco/White

Varietades / Varieties

Chardonnay

Alcohol / Alcohol

12% vol.

Añada / Vintage

2021

Crianza / Ageing

5 meses en barricas francesa y americana de primer y segundo uso.

5 months. New and second use French and American oak barrels



• Bot/Caja | Bot/Box
6 x 750ml

• Bot/Pallet | Bot/Pallet
-

• Tipo de Pallet | Pallet Type
Europeo