

CASTILLO DE JAVIER

CRIANZA

D.O.NAVARRA (SPAIN)

Wine making process

Hand harvested then fermented in stainless steel tanks with 20 days maceration and gentle pumping over 4-5 times daily. Malolactic fermentation in concrete tanks and ageing in French and American oak barrels for 18 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle for 6 months.

Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación en depósitos de acero inoxidable, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 18 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero durante 6 meses.

Terroir

Grapes come from the vineyards of Navarra "Ribera Alta" & "Baja Montaña" with different climatic influences. Blend of different plots of Tempranillo and Grenache such as "Trasdeval" and "Las Saleras" located at an altitude between 400 and 500 meters (1300- 1600 ft) with sand and limestone soil with marl and pebbles. The Cabernet Sauvignon and Merlot come from the "Jugaste" plot.

Uva procedente de viñedos de la Ribera Alta y Baja Montaña Navarra con diferentes influencias climáticas. Coupage de diferentes fincas de Tempranillo y Garnacha como "Trasdeval" y "Las Saleras" situados a una altitud entre 400 y 500 metros con suelos de arenas y calizas salpicadas de margas y cantos. El Cabernet Sauvignon y el Merlot proceden de la finca "Jugaste".



Appearance / Visual

Intense red color with garnet hues. Color rojo intenso con matices granates.



Aroma / Olfato

It is an expressive and elegant wine, with licorice, black fruit, pastry and chocolates scents.



En nariz es un vino expresivo, elegante, con toques de regaliz, fruta negra, pastelería y chocolates.



Taste / Gusto

It is an intense, ripe and elegant wine with velvety tannins and a long aftertaste.



En boca es un vino intenso, maduro, elegante y con unos taninos aterciopelados y una larga retronasal.

Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.

Pairing / Maridaje

Goes well with red meat, pork, chargrilled vegetables and cured cheeses.

Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.

Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

Varieties / Variedades

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

Alcohol / Alcohol

13,50% vol.

Ageing / Crianza

18 months. American and French oak barrels.

18 meses. Barrica de roble francés y americano.

Ageing in bottle / Botella

6 months.

6 meses.



- Layers per pallet:
- VMF PALLET (48x40-inch)

- Cases per pallet:
- Cases per layer:

- Bottle barcode:
- Case barcode: