CASTILLO DE ENERIZ
BLANCO
D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Rioja mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas riojanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificado y posterior guarda en botella.

Terroir

Grapes come from the vineyards of "Rioja del Reyno" with Mediterranean influence. "La Ladera" is a Viura vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300-1600 ft) altitude. "La Torraza" is a Chardonnay vineyard planted in trellis on a gentle slope with limestone and clay soil.

Uva procedente de viñedos de la Rioja del Reyno con influencia climática Mediterránea. El viñedo "La Ladera" es un viñedo de la variedad Viura plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura. El viñedo "La Torraza" es un viñedo de la variedad Chardonnay plantado en espaldera de con suelo arcillo-calcáreo plantado en ladera.

Appearance / Visual
Lemon-yellow, clean and bright.
Color amarillo limón, limpio y brillante.

Aroma / Olfato
High intensity aroma dominated by citrus fruit (lemon, grapefruit and tropical fruit (pineapple and passion fruit).
En nariz es un vino de intensidad alta donde predominan las frutas cítricas (limón, pomelo) junto a la fruta tropical (piña y maracuyá).

Taste / Gusto
Fresh, pleasant with balanced acidity and long aftertaste.
En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez equilibrada y una larga retronasal.

Serving temperature/ Temperatura
45 - 50ºF / 8-10ºC.

Food pairings/ Maridaje
Goes well with Risotto, oily fish, shellfish and salads.
Risotto, pescados azules, mariscos y ensaladas.

Type of Wine /Tipo de vino
White /Blanco

Varieties/Variedades
Viura, Chardonnay

Alcohol / Alcohol
13,00% vol.

•Layers per pallet:	• Cases per pallet:	• Bottle barcode:
•VMF PALLET (48×40-inch)	• Cases per layer:	• Case barcode: