CASTILLO DE ENERIZ
TEMPRANILLO
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. To make this Tempranillo, the wine was aged for 4 months in 100% American oak barrel to give it the structure and strength we wanted. 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. Para elaborar este Tempranillo lo envejecemos durante 4 meses en barrica americana para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.

Appearance / Visual
Red with medium intensity garnet iridescence.
Color rojo con irisaciones granates, de intensidad media.

Aroma / Olfato
Fresh with aromas of black fruit like blackberry, blueberry and light scents chocolate and spices.
Nariz fresca con aromas a fruta negra, mora, arándanos y ligeras notas de chocolate y especias.

Taste / Gusto
Fresh, young, elegant, round and with a long aftertaste.
Boca fresca, juvenil, elegante, redonda y con una larga retronasal.

Serving temperature/ Temperatura
55 - 60ºF / 14-16ºC.

Food pairings / Maridaje
Goes well with red meat, cured cheeses and chargrilled vegetables.
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y verduras al horno.

Terroir

Grapes come from the vineyards of "Rioja Oriental" with Mediterranean influence. "Juan Bueno" is a Tempranillo vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude.

Uva procedente de viñedos de la Rioja Oriental con influencia climática mediterránea. El viñedo "Juan Bueno" es un viñedo de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura.

Type of Wine /Tipo de vino
Red / Tinto
Varieties/Variedades
Tempranillo
Alcohol / Alcohol
14,50% vol.
Ageing /Crianza
4 months in American oak barrels.
4 meses en barrica americana.

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