Castillo de Eneriz
Vendimia Seleccionada

D.O.Ca Rioja (Spain)

Wine making process

Grape selected especially for their balance between freshness, structure and ripeness. Hand harvested and Selection on a table, then fermented in concrete 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 24 months. Settling in concrete tanks, we keep it in the bottle at least 12 months.

Uva seleccionada especialmente por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Selección de uva en mesa y posterior fermentación en depósitos de hormigón, 20 dias de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Malolactica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 24 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero al menos 12 meses

Terroir

Grapes come from the vineyards selected for their superior quality of "Rioja Oriental" with Mediterranean influence. "Los Caballos" is a Tempranillo vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 500 meters altitude and more than 60 years of age. "Los Quiñones" is a Grenache vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400 meters (1300 ft) altitude and more than 40 years of age. "Las Hoyas" is a Graciano vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300- 1600 ft) altitude and more than 30 years of age.

Uva procedente de viñedos seleccionados por su calidad superior de la Rioja Oriental con influencia climática mediterránea. El viñedo "Los Caballos" es un viñedo de la variedad Tempranillo plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 500 metros de altura y más de 60 años de edad. El viñedo "Los Quiñones" es un viñedo de la variedad Garnacha plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400 metros de altura y más de 40 años de edad. El viñedo "Las Hoyas" es un viñedo de la variedad Graciano plantado en espaldera con suelo areno-arcilloso a 400-500 metros de altura y más de 30 años de edad.

Appearance / Visual
A clear bright pale hay yellow.
Un granate intenso con reflejos de terracota.

Aroma / Olfato
An evolving smoky spicy aromatic wine with well assembled aromas of fruits of the forests, ripe strawberries, plum, black cherry and soft wafts of coconut.
Vino aromático y especiado con toques ahumados y bien ensamblados con aromas de frutas del bosque, fresas maduras, ciruela, cereza negra y toques suaves a coco.

Taste / Gusto
A soft acidity with smooth satin tannins and medium body with long lingering flavours of earthy black peppercorns.
Agradable acidez, redondo y con volumen con suaves taninos y con un gran paso por boca. Perfectamente equilibrado. Largo retrogusto con recuerdos de pimienta negra y notas minerales.

Serving temperature/ Temperatura
55 - 60°F / 14-16°C.

Food Pairings / Maridaje
Goes well with cured cheeses, grilled meats, hunting meat, spicy dishes and traditional stews.
Quesos curados, carnes a la brasa, caza, cocina picante y guisos tradicionales.

Type of Wine /Tipo de vino
Reserva / Reserva

Varieties/Variedades
Tempranillo, Graciano, Garnacha

Alcohol / Alcohol
14,50% vol.

Ageing /Crianza
24 months, new and second year French and American oak barrels.
24 meses, barricas francesas y americanas nuevas y de segundo uso.

Ageing in bottle /Botella
At least 12 months.
Mínimo 12 meses en botella.

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