



ZORTZIKO

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	Vino de Aguja
Variedad:	50% Garnacha, 50% Tempranillo
Grado de Alcohol:	10.5%
Envase:	Rhin Blanca Pesada (Altura: 323,5 mm)
Corcho:	Champagne
Acidez:	5.6 g/l
Azucares:	13 g/l
Índice de color:	0.92
Producción:	6,000 botellas

Cata y consejos del enólogo:

Vino limpio y brillante, de color rosa frambuesa. En nariz es intenso y afrutado, recordando a aromas de frutas rojas, fresas y golosinas. En boca es alegre y afrutado con un agradable recuerdo final. Ideal para acompañar pastas, arroces y comidas ligeras.

Temperatura de servicio: Servir a 10°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	Sparkling Wine
Grape Variety:	50% Grenache, 50% Tempranillo
Alcohol by Volume:	10.5%
Bottle Type:	White Heavy Rhin (Height: 323,5 mm)
Cork:	Champagne
Total acidity:	5.6 g/l
Total sugars:	13 g/l
Colour:	0.92
Production:	6,000 bottles

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Clear, Bright raspberry tinged wine. Intense fruit aromas, reminding strawberries and candies. Happy and fruity on the palate. Ideal accompaniment to pastas, rice and light dishes.

Serve at: 10°C.



BLANCO

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	80% Viura, 10% Moscatel de “grano menudo” y 10% Chardonnay.
Grado de Alcohol:	12.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Sintético
Acidez:	5.8 g/l
Azúcares:	1.1 g/l
Índice de color:	0.27
Producción:	150.000 botellas

Cata y consejos del enólogo:

Vino limpio y brillante, de color amarillo pajizo.
En nariz es intenso y afrutado, recordando aromas de plátanos.
En boca es limpio y con un agradable recuerdo final.
Ideal para acompañar pescados, arroces y comidas ligeras.

Temperatura de servicio: Servir a 12°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	80% Viura, 10% Moscatel de “grano menudo” and 10% Chardonnay.
Alcohol by volume:	12.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.8 g/l
Total sugars:	1.1 g/l
Colour:	0.27
Production:	150.000 bottles

Tasting notes and winemaker’s advice:

Clear, bright, pale straw coloured white wine.
Intense, fruity bouquet with banana overtones. Soft palate with a pleasant aftertaste.

Ideal accompaniment to fish, rice and light meats.

Serve at 12°C.

Rua Romana 7– 31390 Olite – Navarra – Spain · Tel. +34 948 740 012 – Fax +34 948 741 074

www.vegadelcastillo.com · info@vegadelcastillo.com
el VINO sólo se **DISFRUTA** con **MODERACIÓN**



ROSADO

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	100% Garnacha
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Sintético
Acidez:	5.9 g/l
Azucares:	0.9 g/l
Índice de color:	1.59
Producción:	300.000 botellas

Cata y consejos del enólogo:

A partir del mosto “de Lagrima”, obtenido de la elección de las mejores viñas garnachas, hemos elaborado este vino de color rosa frambuesa, limpio y brillante. Con un intenso aroma a frutas. En Boca es limpio y equilibrado.

Ideal para acompañar carnes ligeras, arroces y pescados.

Temperatura de servicio: Servir a 12°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	100% Grenache
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.9 g/l
Total sugars:	0.9 g/l
Colour:	1.59
Production:	300.000 bottles

Tasting notes and winemaker's advice:

Clear, bright raspberry tinged wine produced from the teardrop (de lágrima) juice of a selection of our best Grenache grapes. Intense fruit aromas. Smooth and balanced on the palate.

Ideal accompaniment to fish, rice, light dishes and starters.

Serve at 12°C.



GARNACHA

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	100% Garnacha
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Sintético
Acidez:	5.8 g/l
Azúcares:	1.3 g/l
Índice de color:	5.09
Producción:	350.000 botellas
Permanencia en Barrica:	3 meses en barrica de roble americano.

Cata y consejos del enólogo:

Vino de intenso color rojo cereza. Limpio con tonos violáceos. Aromas a frutas muy maduras. Agradable, fructoso y equilibrado. Paso de boca más suave que otras variedades. Ideal para acompañar carnes rojas, todo tipo de caza, arroces y quesos.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	100% Grenache
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.8 g/l
Total sugars:	1.3 g/l
Colour:	5.09
Production:	350.000 bottles
Aging:	3 months in American barrel.

Tasting notes and winemaker's advice:

Produced from a selection of our best old vines growing in central vineyards of Navarre. Intense cherry red colour. Clear, bright with violet tinges. Intense aromas of wild fruits. Nice and smooth, more than others varieties.

Ideal accompaniment to red meats, game, rice and cheese.

Serve at 18°C.



TEMPRANILLO

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Varietad:	100% Tempranillo
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Sintético
Acidez:	5.5 g/l
Azúcares:	1.3 g/l
Índice de color:	9.2
Producción:	300.000 botellas
Permanencia en Barrica:	3 meses en barrica de roble americano.

Cata y consejos del enólogo:

De color granate intenso con tonos violáceos, en nariz es franco con aromas a frutas maduras como los arándanos. En boca es redondo y con estructura.

Ideal para acompañar carnes y quesos curados.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	100% Tempranillo
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.5 g/l
Total sugars:	1.3 g/l
Colour:	9.2
Production:	300.000 bottles
Aging:	3 months in American barrel.

Tasting notes and winemaker's advice:

Medium deep intense red garnet coloured with shades of violet. Clean soft bouquet with ripe fruit aromas (cranberries). Smooth, rounded and well structured palate.

Ideal accompaniment to red meats and cheese.

Serve at 18°C.



MERLOT

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	100% Merlot
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Sintético
Acidez:	5.8 g/l
Azúcares:	1.1 g/l
Índice de color:	8.63
Producción:	350.000 botellas
Permanencia en Barrica:	3 meses en barrica de roble americano.

Cata y consejos del enólogo:

Excelente color rojo cereza brillante, de capa alta. La nariz está dominada por los intensos y potentes aromas varietales. En boca es carnoso, amplio, muy expresivo y equilibrado. Ideal para acompañar carnes y quesos curados.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	100% Merlot
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.8 g/l
Total sugars:	1.1 g/l
Colour:	8.63
Production:	350.000 bottles
Aging:	3 months in American barrel.

Tasting notes and winemaker's advice:

Lovely bright deep cherry colour. Intensely fragrant and varietal bouquet. A full meaty palate, expressive and well structured with full, ripe, lasting tannins.

Ideal accompaniment to red meats and cheese.

Serve at 18°C.



CABERNET SAUVIGNON

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	100% Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Sintético
Acidez:	5.8 g/l
Azúcares:	1.2 g/l
Índice de color:	8.69
Producción:	150.000 botellas
Permanencia en Barrica:	3 meses en barrica de roble americano.

Cata y consejos del enólogo:

Intensos aromas a frutas silvestres como la zarzamora y el arándano. Brillante color cereza.

Complejo y equilibrado con un sabor final a fruta madura.

Ideal para acompañar carnes y quesos curados.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	100% Cabernet Sauvignon
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.8 g/l
Total sugars:	1.2 g/l
Colour:	8.69
Production:	150.000 bottles
Aging:	3 months in American barrel.

Tasting notes and winemaker's advice:

Clear and bright red garnet colour.

Intense aromas of wild fruits such as blackberries and blueberries.

Complex and balanced with a ripe fruit finish.

Ideal accompaniment to red meats and cheese.

Serve at 18°C.



CRIANZA

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5.8 g/l
Azúcares:	1.2 g/l
Índice de color:	10.02
Producción:	125.000 botellas
Permanencia en Barrica:	12 meses en barrica de roble americano y francés y 6 meses en botella.

Cata y consejos del enólogo:

Color Granate intenso, limpio y brillante. En nariz percibimos aromas a frutas bien conjuntadas así como aromas típicos de la madera como la vainilla y el tabaco. En boca es maduro y con un retro gusto largo donde volvemos a tener sabores a madera. Ideal para acompañar carnes, caza y quesos curados.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5.8 g/l
Total sugars:	1.2 g/l
Colour:	10.02
Production:	125.000 bottles
Aging:	12 months in American and French oak barrel and 6 months in bottle.

Tasting notes and winemaker's advice:

Clear, bright and deep red garnet colour. Fruity aromas, structured with aromas like tobacco and vanilla from the barrel. Complex and balanced. Ideal accompaniment to red meats, game and cheese.

Serve at 18°C.



RESERVA

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol:	13.7%
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	4.9 g/l
Azúcares:	1.8 g/l
Índice de color:	11
Producción:	125.000 botellas
Permanencia en Barrica:	12 meses en barrica de roble americano y francés y 18 meses en botella.

Cata y consejos del enólogo:

Color picota cubierto con algún destello granate, la nariz es intensa y bastante compleja, dominando la fruta roja y las notas balsámicas, también tenemos recuerdos de caramelo y torrefactos. En boca tiene un buen ataque con un largo paso de boca con una notable expresión frutal y unos taninos pulidos.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	50% Tempranillo, 25% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon
Alcohol by Volume:	13.7%
Bottle Type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	4.9 g/l
Total sugars:	1.8 g/l
Colour:	11
Production:	125.000 bottles
Aging:	12 months in American and French oak barrel and 18 months in bottle.

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Picot colour covered with some flash garnet. The nose is intense and quite complex, overlooking the red fruit and balsamic notes, we also have memories of caramel and roasted. In the mouth has a good attack with a long pass from the mouth with a remarkable expression fruit and polished tannins.

Serve at: 18°C.

Merak



Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Tempranillo
Grado de Alcohol:	13.5%
Envase:	Terroir (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5.6 g/l
Azucares:	1.2 g/l
Índice de color:	10.2
Permanencia en Barrica:	12 meses en barrica de roble francés y americano y 6 meses en botella.

Cata y consejos del enólogo:

Es un vino de capa alta, de color granate profundo. Con notas de vainilla, especias, clavo... fundido con una agradable fruta. Muy estructurado, limpio y carnoso.

Ideal para acompañar carnes y quesos curados.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

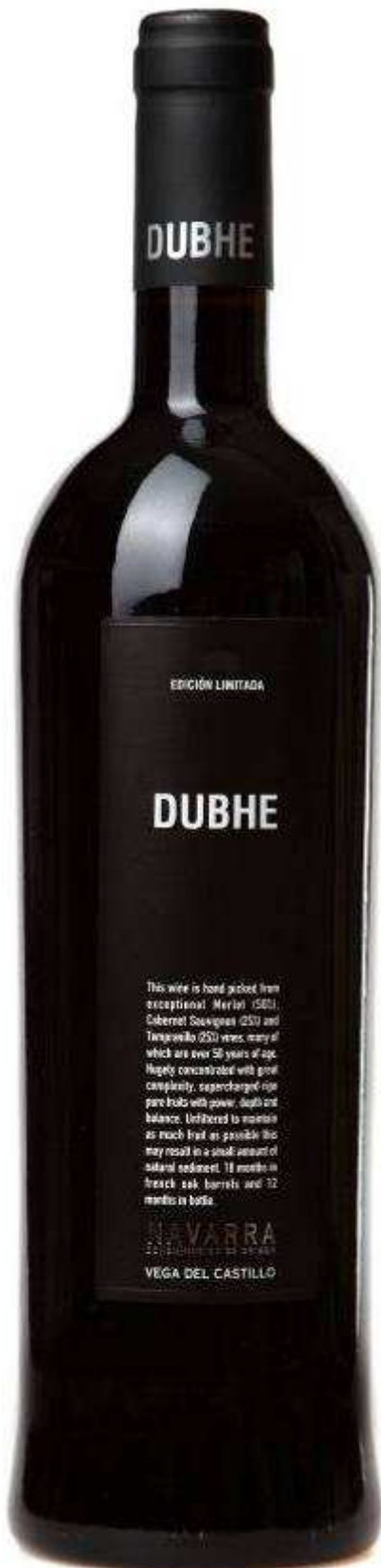
Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Variety:	50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon y 25% Tempranillo
Alcohol by volume:	13.5%
Bottle type:	Terroir (High: 315 mm)
Cork:	Synthetic
Total acidity:	5.6 g/l
Total sugars:	1.2 g/l
Colour:	10.2
Aging:	12 months in French and American oak barrel and 6 months in bottle.

Tasting notes and winemaker's advice:

Clear, bright and deep red garnet wine. Complex and balanced with notes of vanilla, spices and fine fruit.

Ideal accompaniment to red meats, game and cheese. Ideal accompaniment to red meats and cheese.

Serve at 18°C.



DUBHE

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	50% Merlot, 25% Tempranillo y 25% Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol:	14%
Envase:	Terroir (Altura: 325 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5.2 g/l
Azúcares:	1.8 g/l
Índice de color:	12
Producción:	Edición limitada
Permanencia en Barrica:	18 meses en barrica nueva de roble francés y 12 meses en botella. No ha sido filtrado para mantener intactas todas sus cualidades.

Cata y consejos del enólogo:

Color picota granate de capa alta. En nariz nos encontramos con un gran abanico de aromas a frutas muy maduras tipo cassis, frutas negras y un recuerdo a compota de manzana; también encontramos notas a suaves tostados, algo de chocolate y recuerdos balsámicos.

En boca es un vino con buena estructura, es cremoso en el paso de boca con un cierto peso de fruta, los taninos son dulces dándonos un recorrido final bastante largo. Especial para marinar con todo tipo de carnes, pescados grasos y debido a su gran personalidad puede tomarse sin acompañamiento alguno.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	50% Merlot, 25% Tempranillo y 25% Cabernet Sauvignon
Alcohol by Volume:	14%
Bottle Type:	Terroir (High: 325 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5.2 g/l
Total sugars:	1.8 g/l
Colour:	12
Production:	Limited edition
Aging:	18 months in French oak barrel and 12 months in bottle.

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Picot colour with high layer. Wide spread range of aromas such as cassis, black fruits and reminds apple compote, we could also find mild roasted notes, some chocolate and balsamic memories.

It is a structured wine, creamy in mouth with a certain weight of fruit, sweet tannins that give us a very long final journey. Ideal accompaniment to all kinds of meats, fatty fish and due to its personality can be taken alone.

Serve at: 18°C.



Azuolan Rosado

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O. Navarra
Variedad:	Garnacha
Grado de Alcohol:	13,7
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5,9 g/l
Azucares:	1.1 g/l
Índice de color:	1.59
Producción:	150.000 botellas

Cata y consejos del enólogo:

Vino limpio y brillante de color rojo fresa. En nariz destaca un fino e intenso afrutado. En boca es goloso y tiene una cierta complejidad dejando un final de boca muy agradable. Ideal para acompañar carnes ligeras, arroces y pescados.

Temperatura de servicio: Servir a 12°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	Grenache
Alcohol by Volume:	13.7%
Bottle Type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5.9 g/l
Total sugars:	1.1 g/l
Colour:	1.59
Production:	150.000 bottles

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Clear and bright strawberry red colour. Intense fruit aromas. Smooth and complex with a pleasant aftertaste. Ideal accompaniment to fish, rice, light dishes and starters.

Serve at: 12°C.



Azolan Tinto

Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O Navarra
Variedad:	40% Garnacha 40% Tempranillo y 20% Cabernet Sauvignon
Grado de Alcohol:	13,6 %
Envase:	Seducción (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5,1g/l
Azucares:	1,2g/l
Índice de color:	9,2
Producción:	150.000 botellas

Cata y consejos del enólogo:

Tiene un intenso color granate y algún toque violáceo. En nariz es un abanico de aromas tipo moras y frutas del bosque. En boca es un vino carnoso destacando una fruta madura que nos invita a volver a beber.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	40% Grenache 40% Tempranillo and 20% Cabernet Sauvignon
Alcohol by Volume:	13.6%
Bottle Type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5,1g/l
Total sugars:	1,2g/l
Colour:	9,2
Production:	150.000 bottles

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Deep red colour with a hint of violet. Wide spread spectrum of aromas reminding blueberries and fruits of the forest. Complex, fleshy enhancing ripe fruit. Ideal accompaniment to meats and cheese.

Serve at: 18°C.

Auzolan Crianza "Llavero"



Origen:	Olite, Navarra
Denominación:	D.O Navarra
Variedad:	Cabernet
Grado de Alcohol:	14.1 %
Envase:	Sedución (Altura: 315 mm)
Corcho:	Natural
Acidez:	5,4g/l
Azucares:	1,4g/l
Índice de color:	11.5
Producción:	150.000 botellas
Permanencia en Barrica:	12 meses en barrica de roble americano y francés y 6 meses en botella.

Cata y consejos del enólogo:

Nos encontramos con un vino de con un intenso color cereza. En nariz nos sorprende con un intenso aroma a fruta muy madura destacando la mora y el casis muy bien fundido con aromas a tabaco, vainilla. En boca es sorprendente por su carnosidad sus taninos muy bien fundidos en el vino y su largo retrogusto.

Temperatura de servicio: Servir a 18°C.

Origin:	Olite, Navarre
Denomination:	D.O. Navarre
Grape Variety:	Cabernet
Alcohol by Volume:	14.1%
Bottle Type:	Seduction (High: 315 mm)
Cork:	Natural
Total acidity:	5,4g/l
Total sugars:	1,4g/l
Colour:	11.5
Production:	150.000 bottles
Aging:	12 months in American and French oak barrel and 6 months in bottle.

Tasting Notes and Winemaker's Advice:

Deep cherry colour. Deep ripe fruits aromas stressing blackberries and casis, tobacco and vanilla. Complex, fleshy and tannins well cast in the wine and a long aftertaste. Ideal accompaniment to red meats, game and cheese.


Serve at: 18°C.




BAG IN BOX






Contamos con los siguientes formatos:






3 litros = 

5 litros = 

¿Porque Bag in Box y no botellas?

-  Por su precio es ideal para el consumo semanal, familiar y comidas de grupo.
-  Fácil manejo, dispone de un grifo del cual se puede servir desde una copa hasta el llenado de una botella.
-  El envase esta pensado para poder tenerlo en el frigorífico.



-  Al estar envasado sin presencia de oxígeno, el vino conserva sus propiedades hasta 4 meses después de su apertura.
-  El Bag in Box sigue los mismos procesos de calidad que una botella de vino.
-  Contamos con una envasadora especial para este producto que nos permite asumir grandes volúmenes.
-  Es un producto elaborado íntegramente en Navarra, desde el cultivo de la vid hasta el envasado.
-  Posibilidad de elaborar Bag in Box con marca blanca.