



Cofradía del Vino El Tanino



Bodegas



CASTILLO
MONJARDIN

26 Octubre 2023



Villamayor de Monjardín es una villa y municipio español de la Comunidad Foral de Navarra, situado en la merindad de Estella, en la comarca de Estella Oriental y a 53 km. de la capital de la comunidad, Pamplona. Según los datos publicados por el INE a 1 de Enero de 2022 el número de habitantes en Villamayor de Monjardín es de 114.

Es villa desde el siglo XVII, y ayuntamiento independiente desde 1846 fecha en la que desaparece el municipio del Valle de Santesteban de la Solana al cual pertenecía, junto con los actuales municipios de Arróniz, Barbarin, Igúzquiza y Luquin. Hasta 1985 carecía de casa consistorial.

Según José María Iribarren en su *Vocabulario Navarro*, los habitantes de este pueblo reciben el apodo de rusos.

El nombre tradicional de la localidad es Villamayor. Esta denominación no aparece hasta el siglo XIII (originalmente Villa Maior), por lo que se cree que fue adjudicada por su fundador o repoblador, posiblemente el rey Sancho el Fuerte a finales del siglo XII.

Monumento a Sancho Garcés

Al existir numerosas poblaciones llamadas Villamayor en España y para distinguirla de estas, la Real Sociedad Geográfica le añadió por un acuerdo adoptado el 18 de febrero de 1908 el nombre del vecino monte de Monjardín, pasando a denominarse el municipio Villamayor de Monjardín. Monjardín es el monte que domina la población. El nombre antiguo de ese monte fue Deyo (ver Yerri). La tradición afirma que el actual nombre del monte proviene del monarca navarro Sancho Garcés que fue enterrado a su muerte en el castillo de San Esteban de Deyo, fortaleza situada en la cima del monte. Monjardín provendría según esta tradición de *Mons Garcini*, es decir, Monte de Garcés. Algunos autores, como Mikel Belasko en su *Glosario de rutas de Navarra*, consideran que Monjardín es simplemente un compuesto de monte y jardín.

La localidad de Villamayor de Monjardín está situada en la parte occidental de la Comunidad Foral de Navarra dentro de la comarca geográfica de Tierra Estella. Su término municipal tiene una

superficie de 13,109 km² y limita al norte con Abáigar e Igúzquiza, al este con Igúzquiza y Luquin,

al sur con las facerías de Samindieta y Barbarin-Olejua, y con Barbarin, y al oeste con Los Arcos, Etayo y Olejua.

Puede hacer su entrada en la Historia, al ser referida como *Mons Garcini*, la fortaleza tomada por Carlomagno bajo asedio durante su breve campaña en la península en el año de 778 y en la que supuestamente fue hecho rehén el conde Furio, hermano de su castellano. Según crónicas más espurias de los primeros años del califato, fue arrasada por el primer califa al año siguiente en que tomaba represalias entre los cabecillas de Zaragoza y toda la región del Ebro. El conde «Mothmin» (escrito en árabigo موثمين) se había retirado previamente, así como otras guarniciones incluída Pamplona, supuestamente arrasada por el emperador franco.



Villamayor de Monjardín. El nombre tradicional de la localidad es **Villamayor**. Esta denominación no aparece hasta el siglo XII (originariamente *Villa Maior*), por lo que se cree que fue adjudicada por su fundador o repoblador, posiblemente el rey Sancho el Fuerte a finales del siglo XII.

Al existir numerosas poblaciones llamadas Villamayor en España y para distinguirla de estas, la Real Sociedad Geográfica le añadió un acuerdo adoptado el 18 de febrero de 1908 el nombre del vecino monte de Monjardín, pasando a llamarse **Villamayor de Monjardín**. Monjardín es el monte que domina la población. El nombre antiguo de ese monte fue Deyo (ver Yerri). La tradición afirma que el actual nombre del monte proviene del monarca navarro Sancho Garcés que fue enterrado a su muerte en el castillo de San Esteban de Deyo, fortaleza situada en la cima del monte. Monjardín provendría según esta tradición de *Mons Garcini*, es decir, *Monte de Garcés*. Algunos autores, como Mikel Belasco en su *Glosario de rutas de Navarra*, consideran que Monjardín es simplemente un compuesto de monte y jardín. A Villamayor de Monjardín se le suele conocer como el pueblo de las cuatro mentiras, ya que *ni es villa, ni es mayor, ni tiene monjas ni tampoco jardín*.

Villamayor de Monjardín, villa de la Merindad de Estella, situada a 673 metros de altitud y que cuenta con 114 habitantes, tiene el honor de ser la mejor atalaya panorámica de Navarra



El **castillo de San Esteban de Deyo** tiene una situación privilegiada sobre un perfecto cono montañoso a 900 metros de altura, suficiente para emborracharse de vuelo sobre inmensa geografía. Geografía que se despliega muy generosa a nuestros sentidos y nos deja disfrutar de un simple haz de mirada periscópica de centenares de kilómetros: de los Pirineos a la sierra riojana de Cameros; del colosal Moncayo al escarpado Aitzgorri guipuzcoano; desde la Higa de Monreal a Yoar; y, siguiendo la embriagadora línea, de Andía a Lóquiz, pasando por Urbasa. Y los vecinos y verticales estratos de Montejurra... Y todos los fértiles valles de Tierra Estella.





1877.- El abuelo de Víctor monta una cooperativa de vino con vecinos de otros pueblos. Las técnicas de colaboración son muy tradicionales y los vinos son fuertes con alto grado de alcohol.

1988.- Nuestra familia siempre se ha dedicado al cultivo de la uva, y sabíamos que el secreto para conseguir grandes vinos comienza con el diseño de la bodega y sus terrenos. Por ello, en 1988, plantamos 120 hectáreas de viñedos para trabajar sólo con uvas propias. Utilizamos las mejores variedades de uva francesas; Chardonnay, Merlot y Cabernet Sauvignon, que se acomodaron de forma extraordinaria a Tierra Estella. El clima extremo de la zona alta de Villamayor llena de aromas el Chardonnay, que dará unos vinos blancos excepcionales; y la zona de Los Arcos, al ser más templada, resulta idónea para conseguir las mejores uvas tintas.

1995.- La incorporación de la última tecnología junto con la selección de las mejores variedades adaptadas al clima de Villamayor, comienzan a dar sus frutos con unos vinos que reciben reconocimiento a nivel regional y también a nivel nacional. Es momento de lanzarse a los mercados internacionales.

2010.- Víctor del Villar Olano, llevaba años preparándose como Ingeniero Industrial, con un MBA y amplia experiencia internacional, ya que estuvo años viviendo en EEUU. Es en 2010, cuando toma las riendas y incorpora toda su experiencia en la Bodega.

Sonia Olano agradece estar de nuevo con la Cofradía del Vino El Tanino. Saluda a todos los asistentes recordando la fecha del sábado, día 15 de julio, cuando visitamos la bodega de Castillo de Monjardín y que hoy nos va a ofrecer unos Vinos que cataremos y puntuaremos los Cofrades y asistentes a esta Reunión.

Haciendo un poco de historia... Castillo de Monjardín, situado en la zona media de Navarra, se asienta a los pies de los Pirineos, no muy lejos de la frontera francesa.

Originariamente, el Castillo de Monjardín fue de mucha importancia para el Reino de Navarra en el siglo XII bajo el reinado de de Sancho Garcés, hoy en día pasan miles de peregrinos haciendo el Camino de Santiago.

Bodegas Castillo de Monjardín se ubica junto al Camino de Santiago, en la localidad de Villamayor de Monjardín. La primera noticia histórica de la localidad se refiere al año 778 cuando el emperador Carlomagno se adentró por los caminos del valle de Deyo en sus pugnas contra los musulmanes a finales del siglo VIII. A través del Camino de Santiago, cuya ruta entró en Tierra Estella tras la conquista del castillo de Deyo, en el siglo XI varios grupos de francos se instalaron en la localidad. Posiblemente fueron ellos los que le dieron el nombre de Monjardín, en referencia al monte que siempre ha estado poblado por diferentes especies de flores salvajes. De ahí el nombre 'mi jardín', traducido literalmente del francés 'mon jardin'.

Nuestros vinos están caracterizados por su proximidad y cercanía histórica-cultural con Francia, que aportan la tradición de la elaboración de variedades como Garnachas y Pinot Noir con un perfil fresco y afrutado.

Durante los últimos 30 años, hemos sido otorgados con más de 100 medallas internacionales e importantes publicaciones. Nuestras fincas se encuentran orientadas al sol, a unos 600 metros de altitud, aireadas por el viento del "Cierzo". Nuestros viñedos familiares son un total de 2020 Ha de unas edades de 15, 25 y 70 años.

Filosofía. La ventaja diferenciadora de Monjardín es el microclima único, que junto con la gran experiencia de Víctor del Villar y su equipo de trabajo, elaboramos unos vinos singulares llenos de intensos aromas, sabores elegantes y estructura firme. Todos los vinos se elaboran con uvas procedentes de fincas propias, fermentaciones controladas y cuya crianza se realiza en roble Francés y Americano. Combinamos los mejores métodos tradicionales con la innovación a través de últimas técnicas vitivinícolas. Nuestro objetivo es conseguir nuevos vinos que, complementan la cocina Mediterránea y representan la tierra de nuestras viñas, siendo así Castillo de Monjardín una de las marcas más reconocidas de España.



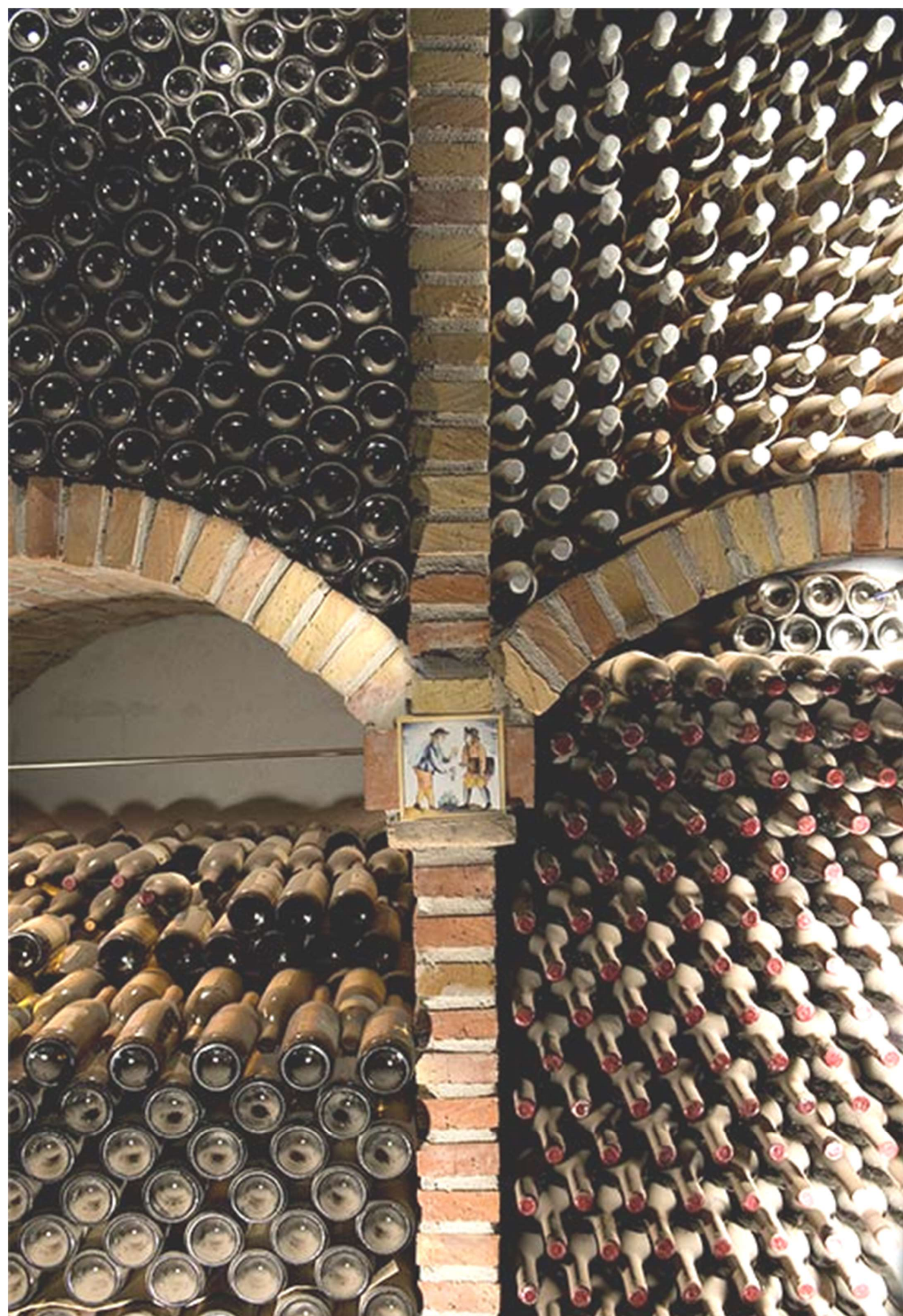


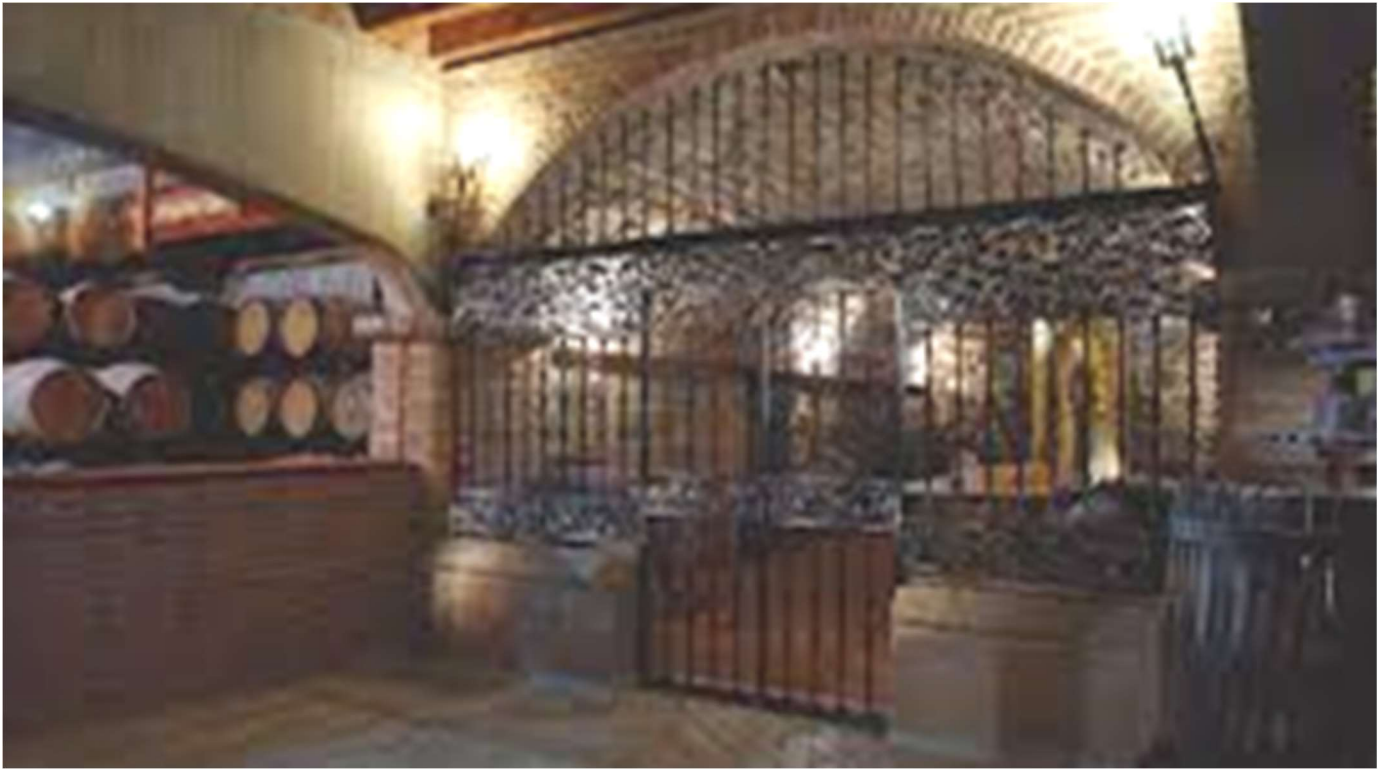












VINOS D.O.
NAVARRA

**CONSEJO REGULADOR VINOS D.O. NAVARRA
CALIFICACIONES**

E – EXCELENTE / MB – MUY BUENA / B – BUENA / N – NORMAL / M – MEDIANA

AÑO	CAL.	AÑO	CAL.	AÑO	CAL.	AÑO	CAL.	AÑO	CAL.	AÑO	CAL.
1925	MB	1942	MB	1959	MB	1976	B	1993	B	2010	E
1926	-	1943	B	1960	B	1977	N	1994	E	2011	E
1927	M	1944	B	1961	B	1978	MB	1995	E	2012	MB
1928	MB	1945	B	1962	MB	1979	N	1996	MB	2013	B
1929	N	1946	N	1963	N	1980	B	1997	B	2014	B
1930	M	1947	MB	1964	E	1981	MB	1998	MB	2015	MB
1931	MB	1948	E	1965	M	1982	E	1999	B	2016	MB
1932	N	1949	MB	1966	N	1983	B	2000	B	2017	MB
1933	N	1950	N	1967	N	1984	N	2001	E	2018	B
1934	E	1951	N	1968	MB	1985	B	2002	B	2019	MB
1935	MB	1952	E	1969	N	1986	B	2003	B	2020	E
1936	N	1953	M	1970	MB	1987	MB	2004	E	2021	MB
1937	N	1954	B	1971	M	1988	B	2005	E	2022	
1938	M	1955	E	1972	M	1989	B	2006	MB		
1939	N	1956	B	1973	B	1990	B	2007	MB		
1940	N	1957	N	1974	B	1991		2008	MB		
1941	B	1958	E	1975	MB	1992	B	2009	MB		



Bienvenidos s Bodegas Castillo de Monjardín

Castillo de Monjardín, situado en la zona media de Navarra, se asienta a los pies de los Pirineos, no muy lejos de la frontera francesa.

Originariamente, el castillo de Monjardín fue de mucha importancia para el reino de Navarra en el siglo XII bajo el reinado de Sancho Garcés hoy en día pasan miles de peregrinos haciendo el Camino de Santiago. Nuestros vinos están caracterizados por su proximidad y cercanía histórica-cultural con Francia, que aportan la tradición de la elaboración de variedades como Gasracha y Pinot Noir con un perfil fresco y afrutado.

Durante los últimos 30 años, hemos sido otorgados con más de 100 medallas internacionales e importantes publicaciones.

Nuestras fincas se encuentran orientadas al sol, a unos 600 metros de altitud, aireadas por el viento del "Cierzo". Nuestros viñedos familiares son un total de 220 Ha de unas edades de 15, 25 y 70 años.

Filosofía. La ventaja diferenciadora de Monjardín es el microclima único, que junto con la gran experiencia de Víctor del Villar y su equipo de trabajo, elaboramos unos vinos singulares llenos de intensos aromas, sabores elegantes y estructura firme. Todos los vinos se elaboran con uvas procedentes de fincas propias, fermentaciones controladas y cuya crianza se realiza en roble Francés y Americano.

Combinamos los mejores métodos tradicionales con la innovación a través de últimas técnicas vitivinícolas. Nuestro objetivo es conseguir vinos de alta calidad, que complementan la cocina Mediterránea y representan la tierra de nuestras viñas, siendo así Castillo de Monjardín una de las marcas más reconocidas de España.

VARIETADES DE UVA:

La Bodega Castillo de Monjardín está situada en una zona privilegiada para el cultivo del viñedo, el Valle de San Esteban, zona vitivinícola de tierra Estella (Navarra). Nuestro objetivo es obtener uva de las variedades Chardonnay, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot de excelente calidad. Hemos optado por las mejores variedades enológicas seleccionando los clones de menor producción.

La Bodega Castillo de Monjardín está situada en una zona privilegiada para el cultivo del viñedo, el Valle de San Esteban, zona vitivinícola de tierra Estella (Navarra). Nuestro objetivo es obtener uva de las variedades Chardonnay, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot de excelente calidad. Hemos optado por las mejores variedades enológicas seleccionando los clones de menor producción.



Chardonnay: es la uva blanca más valorada en el mundo por su elegancia y constancia. En Monjardín, por la elevada altitud cerca de 600m y las características de nuestro clima continental resulta en unos Chardonnays muy frescos y aromáticos. Equilibrados, con mucho cuerpo, elevada acidez y armoniosos. Nuestros vinos son: [Chardonnay Joven, Fermentado en Barrica, Reserva y ESENCIA.](#)



Pinot Noir: en Castillo de Monjardín contamos con el viñedo de Pinot Noir más antiguo probablemente de España del año 1998. Se trata de una uva tinta de poco color, muy aromática y con suaves taninos. Elaboramos un [Pinot Noir con 6 meses de barrica](#) de los pocos que existen en España



Tempranillo: La uva más clásica en España, es una uva tinta de gran finura y muy aromática. En nuestra zona, las producciones no son muy elevadas permitiendo la maduración completa de hollejos y taninos. Es una uva que la utilizamos en la mayoría de nuestros vinos porque siempre añade esa tipicidad que culmina en unos vinos con mucha personalidad.

Con ella elaboramos: [Tempranillo CLÁSICO, Crianza Coupage Selección y Reserva Especial.](#)



Garnacha: Uva tinta muy valorada en España y de importante relevancia histórica en el Norte de España. Se elaboran vinos tintos con medias crianzas, es una variedad muy delicada que tiene que madurar bien para desarrollar unos vinos golosos y afrutados. Elaboramos una [Garnacha](#) de las pocas viñas que quedan con más de 70 años en Navarra de clima fresco.



Cabernet Sauvignon: Una de las variedades de uva tinta Premium del mundo por su constancia y capacidad de elaborar vinos de largas crianzas. La maduración es prolongada y suele ser la última en vendimiarse, mantiene un grado alcohólico elevado con buena acidez que son muy equilibrados. Con ella elaboramos:

[Tinto Crianza Coupage Selección, Reserva Especial y Gran Reserva.](#)



Merlot: Una de las variedades de uva tinta Premium del mundo por su elegancia y agradable paladar. Suelen ser vinos muy aromáticos y finos, que se reconocen por el aroma y gusto a frutas rojas. Posiblemente, la uva más valorada a nivel internacional. Con ella elaboramos: [Tinto Crianza Coupage Selección y Deyo Merlot.](#)



Un año 2019 de premios

Aquí podéis ver el resumen de todos los premios obtenidos este año 2019, un total de 10 medallas de oro.



Todos los años, desde Bodegas Castillo de Monjardin presentamos algunos de nuestros vinos a los concursos internacionales de más prestigio como el MundusVini (Alemania), Challenge Internacional du Vin (Francia), Concours Mondial de Bruxelles y Bacchus (España).

Este año hemos recibido buenísimos resultados en los siguientes vinos:



Chardonnays siendo la variedad por excelencia de vinos blancos de nuestra bodega coincidiendo además con nuestro 30 aniversario de las viñas plantadas en Monjardin donde logramos la mejor calidad con viñedos de altura.



Los tintos Roble, Crianza y Reserva que son la gama más completa de nuestros mejores coupages de variedades como el tempranillo, garnacha y cabernet sauvignon. Vinos con una crianza en barricas de roble donde se desarrolla la complejidad además de afinar el paladar.



Por último, cabe destacar las buenísimas puntuaciones de nuestros espumosos brut nature, blanco y rosado, elaborados por el método champenoise y criados durante 2 a 3 años en botella. Llevamos ya unos 5 años elaborando estos vinos y los resultados están siendo muy buenos, la zona y clima de Monjardin son muy adecuados a la elaboración de espumosos de calidad.

Así que aprovechamos a dar las gracias a todos los miembros de los jurados que han valorado tan positivamente la calidad de nuestros vinos, muchas gracias.





Sebas Olaizola saluda a Sonia Olano, que ha venido acompañada de su comercial Íñigo Vallejo y a los demás asistentes a esta Cata de Vinos de la Bodega Castillo de Monjardín, Cofrades, familiares y amigos: Jesús Rodríguez, Martín Arregui, Susana Arregui, Aitziber Arregui, Marina Arruabarrena, Elena Pisón, José Luis Pérez, Andrea Perdomo, Iñigo Logroño, Antxón Arín. Maite Arín, Josu Basoco, Jesús Barrio, Fernando Gago, Manu Neira, Edurne Maiz, Ángel Fco. Rodríguez y Oscar Peña.

Sonia Olano, saluda igualmente a los asistentes y comienza exponiendo la Bodega Castillo de Monjardín. Comenta que se ha terminado de vendimiar, generalmente vendimia de noche, y ahora sigue el proceso de tratar las diferentes uvas. Comenta igualmente las hectáreas de viñedo, la situación de las mismas, datos que se reflejan en el Reportaje que una vez terminado recibirán los Cofrades del Tanino.

Sebas Olaizola hace entrega de las Fichas de Cata en cada mesa, para que los asistentes realicen las TRES FASES: Visual, Olfativa y Gustativa con puntuaciones en cada Fase. Todo ello cuando se vayan sirviendo los diferentes Vinos en cada plato del Menú que nos ha preparado Antton, dueño y jefe de cocina del restaurante Kaskazuri, para finalizar con el Brut Nature Chardonnay con el postre.

Se añadirán las catas de estos Vinos en el Reportaje que se está confeccionando de la Bodega Castillo de Monjardín.

Como se acercan las fechas de Navidad, le hemos pedido a Sonia Olano nos envíe el precio de los vinos y espumoso, catados durante la cena en la Reunión del pasado día 26 de octubre, para pasarla a los asistentes a la Cata y al resto de Cofrades que no han podido asistir.



CASTILLO MONJARDIN

LISTADO DE PRECIOS PVP Y PRECIO PARA LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

CASTILLO DE MONJARDÍN
Villamayor de Monjardín

TIPO / MARCA	VARIETAL / AÑADA	PVP	P.TANINO
<i>Vinos Blancos</i>			
CASTILLO DE MONJARDIN	Chardonnay "Viñedos de altura" 2022	6,72	5,40
CASTILLO DE MONJARDIN	Chardonnay "Barrica Seleccion" 2020	9,70	7,75
CASTILLO DE MONJARDIN	Chardonnay Reserva "Superior" 2018	17,00	13,50
CASTILLO DE MONJARDIN	Chardonnay Gran Reserva "Superior" 2013	24,20	19,40
<i>Vino Rosado</i>			
CASTILLO DE MONJARDIN	Rosado de Lágrima 2022	6,17	5,00
<i>Vinos Tintos</i>			
CASTILLO DE MONJARDIN	Tempranillo Garnacha "Roble" 2021	5,44	4,35
CASTILLO DE MONJARDIN	Garnacha "Cepas viejas" 2020	6,17	5,00
CASTILLO DE MONJARDIN	Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot	7,86	6,30
CASTILLO DE MONJARDIN	Tempranillo "Los Altos" 2019	8,95	7,16
CASTILLO DE MONJARDIN	Pinot Noir "El Cerezo" 2019	9,68	7,75
CASTILLO DE MONJARDIN	Merlot "DEYO" 2018	9,68	7,75
CASTILLO DE MONJARDIN	Cabernet Sauvignon Reserva 2017	14,52	11,60
CASTILLO DE MONJARDIN	Tempranillo Gran Reserva 2012	21,78	17,42
<i>Vinos Espumosos</i>			
CASTILLO DE MONJARDIN	Brut Nature Chardonnay 2019	14,52	11,60
CASTILLO DE MONJARDIN	Brut Nature Chardonnay Ganacha Rose 2018	14,52	11,60
<i>Vino Dulce</i>			
CASTILLO DE MONJARDIN	Chardonnay "Esencia" 2013 (37,5 cl.)	36,30	29,00



Castillo de Monjardín

Rosado de Lágrima

Un rosado afrutado, fresco y elegante

Características

Castillo de Monjardín Rosado es un vino elaborado con uvas Garnacha procedentes de nuestras fincas situadas en el valle de Monjardín

Se vendimia por la noche para recoger la uva a temperaturas más bajas y así preservar mejor todo el aroma. Una vez llega a la bodega se hace un sangrado de lágrima sin prensar, de ahí su nombre, rosado de lágrima. La fermentación es en depósitos de acero inoxidable.

Descripción: Un rosado elaborado como es tradicional en Navarra por el método del sangrado, "De Lagrima". Vendimiado a la noche, obtenemos un color más ligero, rosa brillante con tonos azulados. Además, es muy fresco y largo en boca con predominio de cerezas y frambuesa en nariz.

Viñedos: Monjardín

Crianza: Sin barrica

Alcohol: 13 %

Castillo de Monjardín Rosado es un vino afrutado, fresco y elegante. Un rosado que hace honor a la merecida fama que poseen los rosados de Navarra.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color rosa brillante con tonos azulados y limpio.

NARIZ: Con aromas a frutas rojas y del bosque donde predomina la cereza y la frambuesa.

BOCA: En boca es fresco, afrutado y elegante con un final largo.



Castillo Monjardín

Chardonnay Barrica Selección 2020

DESCRIPCIÓN

A 650 metros de altitud se encuentra **Finca Azqueta**, viñedo de unos 30 años de antigüedad donde la bodega Castillo de Monjardín obtiene su **Chardonnay** para elaborar este vino. Fermentado y criado en barrica durante 6 meses, encontramos un vino blanco con estructura, largo paladar, aromas complejos y muy elegante. Gustará a un público muy amplio.

FICHA TÉCNICA

La bodega: Castillo de Monjardín
Marca: Castillo Monjardín Barrica Selección
Tipo: Blanco Fermentado en Barrica
Añada: 2020
Grado: 13.5% vol.
Variedad: 100% Chardonnay
Origen: Navarra

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Nombre: Finca Azqueta
Descripción: Viñedo a 650 metros de altitud sobre el nivel del mar.
Edad: 31 años.
Suelo: Arcilloso.
Clima: Continental con influencias del Valle del Ebro.

Vinificación: Fermenta en barricas nuevas de roble francés.

Envejecimiento: Crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble francés realizando continuos 'batonages'.

Embotellado: Tras ser embotellado, pasa 12 meses afinándose en botella antes de ser comercializado.

CATA

Vista: Color amarillo con tonos dorados.

Nariz: Aroma complejo y elegante, con notas de panadería mezcladas con aromas cítricos

Boca: Vino con estructura y largo paladar.

Castillo de Monjardin Garnacha 2021



Castillo de Monjardín Garnacha 2021 es un tinto monovarietal de garnacha elaborado por Bodegas Castillo de Monjardín, en el municipio de Villamayor de Monjardín, dentro de la Denominación de Origen Navarra. Los viñedos se cultivan sobre suelos franco-arcillosos. Todos estos factores contribuyeron en la obtención de un vino amable fluido y fresco.

Vino tinto elaborado con las mejores uvas de la variedad garnacha maduras en viñedos con más de 70 años de antigüedad de la finca La Cantera, situada a de 500 metros de altitud sobre el nivel del mar. Con una garnacha delicada y concentrada y una crianza de 6 meses en barrica para no enmascarar los aromas primarios se obtiene un vino redondo, envolvente y con taninos maduros.

Tinto de viñas viejas perteneciente a la D.O. Navarra. Su vinificación es tradicional y destaca por su crianza en barrica durante 6 meses con el objetivo de mostrar a la perfección la tipicidad de esta garnacha tan vieja, en la que resalta su frutuosidad ensamblada con toques torrefactos. Es un vino que acompaña de manera ideal a todo tipo de aperitivos, verduras, así como carnes blancas o cordero a la parrilla.

Paladar redondo, envolvente con taninos maduros.

Variedad Uva: 100 % Garnacha.

Viñedo: "La Cantera" (70 años, 500 m).

Crianza: 6 meses barrica

Alcohol: 13 % vol.

NOTAS DE CATA

VISTA: De un intenso color rojo cereza con reflejos violetas, este vino presenta una complejidad aromática con notas de frutas rojas frescas, como frambuesa y cereza, así como un toque sutil de especias.

NARIZ: En nariz tiene una intensidad media alta, con notas a fruta roja bien ensamblada con los torrefactos de su media crianza.

BOCA: En boca es suave y equilibrado, con una acidez refrescante y taninos suaves que le otorgan una textura sedosa y agradable.

MONJARDIN

Tempranillo Especial 2017



TEMPRANILLO RESERVA

Elaborado con uvas procedentes del Valle de Monjardin, zona Cogullo, zona limite con la DO Rioja, a una altitud de 350 mts.

La Crianza se realiza por dos años en barricas de Roble de 300 litros. Y posterior afinamiento en botella por otros 3 años.

El vino se presenta con un color rojo cereza picota profundo, aromas finos de bodega y especias.

En boca es muy varietal, con cuerpo, taninos muy domados, balsámico, equilibrado, de final muy largo.



DER GROSSE INTERNATIONALE WEINPRES Deutschland
MUNDUS vini GOLD

VARIEDAD UVA: 100% Tempranillo

VIÑEDO: "Los Carasoles" (30 años, 350 mts.)

CRIANZA: 30 meses en bodega

ALCOHOL: 14%

Castillo de Monjardin Tempranillo Reserva 2017. La crianza en botella aporta un paladar muy amplio y elegante, con taninos pulidos y muy equilibrado. Alta gastronomía.

Bonito Tempranillo de color rojo oscuro en copa con una gran nariz de frutos negros, grosellas, ligeramente chocolate y especias. Hermosas notas amaderadas en boca con sabor a compota y afrutado. Los taninos están bien integrados y el vino necesita aire para desarrollarse.

NOTAS DE CATA

VISTA: Rojo cereza picota profundo, aromas finos de bodega y especias.

NARIZ: Aromas frutales. Frutos del bosque. Zarzamora. Notas ahumadas. Regaliz.

BOCA: Es muy varietal, con cuerpo, taninos muy domados, balsámico, equilibrado, de final muy largo.



CASTILLO MONJARDIN

Brut nature Chardonnay

Brut Nature Chardonnay

La zona de Monjardín es una zona límite en el cultivo del viñedo por su clima frío y elevada altitud. El resultado son vinos blancos de mucha calidad, con extraordinaria acidez, fundamental para la elaboración de vinos espumosos de calidad.

Nuestros Brut Nature son vinos frescos, aromas cítricos con notas florales, equilibrados al paladar con burbuja fina y buena intensidad.

Viñedo Azqueta. Es un viñedo que se encuentra en el Valle de Monjardín, plantado en 1995 a una altitud de 650 mts.. Vendimiado a principios de septiembre cuando su madurez para espumosos es óptima.

Elaboración y crianza: Metodo Tradicional Champenoise realizando la segunda fermentación en botella y su posterior crianza en botella durante 24 meses.

Degustación

Brut Nature de calidad, fresco y elegante para acompañar una comida desde el principio a fin. Ideal para acompañar aperitivos, moluscos y marisco, además de paellas.

NOTAS DE PRENSA Y PREMIOS INTERNACIONALES



Medalla de Oro Challenge International Du Vin 2019
Francia

FICHA TÉCNICA

TIPO Brut Nature

ELABORACIÓN: Método tradicional Champenoise

UVAS: 100% Chardonnay

GRADUACIÓN: 12,0%

NOTAS DE CATA

VISTA: Amarillo pajizo / Burbuja fina

NARIZ: Intensidad alta / Fruta blanca / Flores

BOCA: Equilibrado / Persistente

MENÚ Restaurante Kaskazuri



Ensalada de pulpo y zamburiñas con mayonesa de maracuyá
Verduras salteadas, tenpeh y mantequilla noisette con puré de patata
Albóndigas de solomillo con salsa y frutos rojos
Manitas de cerdo con salsa de hongos glaseados
Bizcocho de zanahoria con salsa de chocolate blanco

Notas de Cata



VINO: Rosado de Lágrima

BODEGA: Castillo de Mojadín

AÑADA: 2022

ORIGEN: D.O. Navarra

UVAS: Principalmente Garnacha

CRIANZA: Rosado elaborado por el método de sangrado “De Lágrima” Sin barrica. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

GRADO DE ALCOHOL: 13%

MARIDADO CON: Ensalada de pulpo y zamburiñas con mayonesa de maracuyá

FASE VISUAL: Color rosa brillante con tonos azulados y limpio

FASE OLFATIVA: En nariz destacan los aromas a frutas rojas y del bosque donde predomina la cereza y la frambuesa.

FASE GUSTATIVA: En boca es fresco, afrutado y elegante con un final largo.

Puntuación sistema americano: 92 puntos - Excelente



VINO: Chardonnay Barrica Selección 2020

BODEGA: Castillo de Mojadín

AÑADA: 2020

ORIGEN : D.O. Navarra

UVAS: 100% Chardonnay

CRIANZA: Crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble francés

GRADO DE ALCOHOL: 13,5%

MARIDADO CON: Verduras salteada, tenpeh y mantequilla noisette con puré de patata

FASE VISUAL: Color amarillo con tonos dorados

FASE OLFATIVA: Aroma complejo y elegante, con notas de panadería mezcladas con aromas cítricos

FASE GUSTATIVA: Vino con estructura y largo paladar

Puntuación sistema americano: 93 puntos – Excelente



VINO: Garnacha 2021

BODEGA: Castillo de Mojadín

AÑADA: 2021

ORIGEN : D.O. Navarra

UVAS: 100% Garnacha

CRIANZA: Su vinificación es tradicional y destaca por su crianza en barrica durante 6 meses

GRADO DE ALCOHOL: 13%

MARIDADO CON: Albóndigas de solomillo con su salsa y frutos rojos

FASE VISUAL: Intenso color rojo cereza con reflejos violetas, este vino presenta una complejidad aromática con notas de frutas rojas frescas, como fframbuesa y cereza, así como un toque sutil de especias.

FASE OLFATIVA: En nariz tiene una intensidad media alta, con notas a fruta roja bien ensamblada con los torrefactos de su media crianza

FASE GUSTATIVA: En boca es suave y equilibrado, con una acidez refrescante y taninos suaves que le otorgan una textura sedosa y agradable

Puntuación sistema americano: 93 puntos – Excelente



VINO: Tempranillo Especial 2017

BODEGA: Castillo de Mojadín

AÑADA: 2017

ORIGEN : D.O. Navarra

UVAS: 100% Tempranillo

CRIANZA: Se realiza por dos años en barricas de roble de 300 litros y posterior afinamiento en botella por otros 3 años

GRADO DE ALCOHOL: 14%

MARIDADO CON: Manitas de cerdo con salsa de hongos glaseados

FASE VISUAL: Bonito tempranillo de color rojo picota profundo, aromas finos de barrica y especias

FASE OLFATIVA: En nariz aromas frutales, frutos negros, grosella, zarzamora. Notas ahumadas. Regaliz

FASE GUSTATIVA: En boca notas amaderadas con sabor a compota y afrutado, con cuerpo, taninos muy domados, balsámico, equilibrado, de final muy largo

Puntuación sistema americano: 94 puntos – Excelente









Sebas Olaizola saluda a Antton, propietario y cheff de cocina del Restaurante Kaskazuri, felicitándole por el maridaje de los platos que nos ha ofrecido para acompañar a cada vino y el Brut Nature al postre, de la Bodega Castillo de Monjardín.

