



CASAJÚS TINTO BARRICA

R I B E R A D E L D U E R O



Es un vino monovarietal tinta del país (tempranillo) procedente de los viñedos plantados hace más de 50 años en los parajes de Quintana del Pidio.

La maduración de las uvas ha sido excepcional acompañada de una acidez equilibrada lográndose igualmente altos valores en los parámetros fenólicos, situación muy favorable para elaborar especialmente vinos de guarda.

La recogida de la uva de forma manual nos ayuda a seleccionar el fruto en los viñedos y que posteriormente se transporta a la bodega en pequeñas bañeras de acero inoxidable.

En la bodega de elaboración la uva despalillada se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable de 10.000 y 20.000 litros de capacidad ideal para mantener un control riguroso de la temperatura y favorecer las fermentaciones.

En la bodega de crianza el vino permanece 6 meses en barricas de roble americano y francés. Ensamblando a la perfección los aromas procedentes de la barrica con las frutas rojas características de la variedad.

CATA

FASE VISUAL

Muy bonito color rojo granate con tonos violáceos de mucha intensidad.

FASE OLFATIVA

En nariz destaca la alta concentración de aromas a fruta roja muy madura, frambuesa y regaliz. Buena integración con los aromas procedentes de la barrica, los toffes...

FASE GUSTATIVA

Gran volumen en boca que está muy equilibrado con la frescura debido a la relativa juventud del vino en donde destaca la sensación de amplitud y la untuosidad. Gran armonía de la fruta roja en postgusto y largura en el paso de la boca.

Para disfrutar plenamente de las sensaciones de este vino, les recomendamos la temperatura idónea de consumo entre 14 y 16° C.

BODEGAS J.A. CALVO CASAJÚS S.L.

C/ CERCADOS S/N

09443 QUINTANA DEL PIDIO - BURGOS - ESPAÑA

TEL/FAX: (+34) 947 54 56 26

TEL: (+34) 947 54 56 99

E-mail: info@bodegascasajus.com

www.bodegascasajus.com