



— BODEGAS CASAJÚS —
CASAJÚS

Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA

Cosecha: 2018
Categoría: Blanco albillo
Clasificación de la cosecha: Muy buena
Tierra: Franco-arenosa
Uva: 95% albillo y 5% otras variedades blancas
Orografía: A pie de ladera de encinas y monte bajo
Altitud: 850 m sobre el nivel del mar
Pluviometría anual: 661 lts
Clima: Continental
Densidad de plantación Ha.: 2000
Estilo de poda: Vaso
Cultivo: Artesano/manual orgánico
Producción por cepa: 1.500 gr.
Vendimia: 1 de Octubre
– estrujado
Fermentación Alcohólica en barrica de roble francés.
Estancia sobre lías en barricas de 400 L
Crianza: 10 meses
Estabilización por frío: No
Producción 500 botellas

CASAJÚS Blanco 2018 es un vino de Bodegas J.A. Calvo Casajús. Al frente de las mismas está José Alberto Calvo Casajús, viticultor de gran tradición familiar del municipio de Quintana del Pidio, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

CASAJÚS Blanco 2018 ha sido elaborado con uvas de los majuelos viejos de Quintana del Pidio, que tienen una producción de aproximadamente 1,5 kg de uvas por cepa, la variedad es 95% de Albillo Mayor y 5% de otras variedades blancas.

En la bodega las uvas y pasan directamente a la prensa, El mosto posteriormente es llevado al pequeño depósito de acero inoxidable para el perfecto control de temperaturas durante la fermentación, posteriormente pasa a barricas de 400 L.

Una vez terminada la fermentación alcohólica se hace la crianza en su propia lía fina y se pasa a barrica de roble francés donde permanecerá un tiempo aproximado de 10 meses.

El maridaje es perfecto en la nueva cocina a base de Pescados y mariscos, también con productos delicatosen poco grasos.