

# J.A. CASAJÚS

## BODEGAS J.A. CALVO CASAJÚS

RIBERA DEL DUERO

GARNACHA 2015



Cosecha: 2015

Categoría: Producido en la Ribera del Duero sin DOP

Calificación de la añada: Excelente

Tierra: Franco-arenosa

Uva: 100% Garnacha

Orografía: A pie de ladera de encinas y monte bajo

Altitud: 875 m sobre el nivel del mar

Pluviometría anual: 349 L

Clima: Continental

Densidad de plantación Ha.: 2000

Estilo de poda: Vaso

Cultivo: Artesano manual

Producción por cepa: 1.500 gr.

Vendimia: manual el 12 de Octubre

Despalillado – estrujado

Fermentación: Barrica de 500 L

Estabilización por frío: no

Fermentación Maloláctica: Barricas de 225 L

Maceración: 15 días

GARNACHA 2015 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 en la provincia de Burgos, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

GARNACHA 2015 ha sido elaborado con uvas de los majuelos antiguos de Quintana del Pidio plantados a principios del siglo XX después de la filoxera de producción controlada de aproximadamente 1.5 kg de uvas por cepa, y es 100% de la variedad GARNACHA localizada en cepas dispersas y mezcladas entre las tempranillo, es de ciclo vegetativo largo; de estas escasas pero extraordinarias cepas garnachas nace este vino, frutal con rasgos florales, destacando la frescura que aporta la Ribera del Duero.

En la bodega las uvas despalilladas se fermentan en barricas de 500 Litros de roble Francés. Una vez terminada la fermentación alcohólica pasa a barricas de 225 L, también de roble francés donde hace una posterior fermentación, la maloláctica y donde permanecerá un tiempo aproximado de 14 meses hasta su embotellado.

Para disfrutar plenamente este vino se recomienda consumirlo entre 15 ó 17 °C.