



CASAJÚS RESERVA

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

Es un vino realizado con uvas 100% Tinta del País (tempranillo) procedentes de viñedos plantados por nuestra familia es 1920 en los parajes de Quintana del Pidío, situado en pleno corazón de la Ribera del Duero.

La vendimia se realiza en el momento óptimo de maduración, cuando existe equilibrio entre acidez, dulzor y otros parámetros fenólicos favorables para elaborar vinos de guarda.

En la bodega de elaboración la uva despalillada se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros de capacidad, que nos ayuda a mantener un control riguroso de la temperatura, factor determinante durante la vinificación para la obtención de este vino.

Su paso por barricas de roble americano y francés ensambla su poderosa estructura y posteriormente, para suavizar los taninos de la barrica y la variedad ensamblados, la botella aportará el refinamiento y la armonía en conjunto de su cuerpo.

CATA

FASE VISUAL

Bonito color rojo cereza muy intenso y limpio, signo de su buena crianza.

FASE OLFATIVA

Uvas muy maduras de gran riqueza aromática, notas especiadas, floral, mineral y los tostados de la barrica logran una excelente conjunción con la carga frutal del vino.

FASE GUSTATIVA

Sobre todo destaca la fortaleza, reflejo de la buena uva de la que procede, sensación de plenitud, a la vez que suavidad. Los taninos de la uva se funden con los de la barrica y el postgusto es un buen recuerdo de frutas rojas, toques minerales, especias y tostados. Listo para su plena degustación.

Debido al largo proceso de envejecimiento en botella este vino puede crear algún precipitado por lo que recomendamos decantar.

Para disfrutar plenamente de las sensaciones de este vino la temperatura idónea de consumo es entre 15 y 18 °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