



— BODEGAS CASAJÚS —
CASAJÚS
Ribera del Duero
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
BLANCO
FERMENTADO EN BARRICA

Vino blanco de la Ribera del Duero elaborado con uvas de la variedad de Albillo Mayor 95% y otras variedades blancas 5%, procedentes todas ellas de los majuelos viejos propiedad de la familia y plantados en Quintana del Pidio a principios de siglo XX.

Se elabora y permanece en barricas de madera durante 12 meses, esto hace que el vino tenga mayor complejidad, unas características especiales que mejoran con el tiempo.

Este vino como todos los elaborados en Bodegas Casajús está cuidado con extrema sensibilidad, honestidad y mucha pasión.

¡¡Disfrútalo!!

CATA

FASE VISUAL

Muy limpio y cristalino de color amarillo pajizo.

FASE OLFATIVA

Aromas a frutas de pulpa blanca (manzana y pera).

FASE GUSTATIVA

Destaca por su cremosidad, recuerdos de fruta de hueso, litchis y fruta blanca. La barrica deja algún apunte especiado. Es sabroso con un gran volumen y una sensación de frescura que lo hace ágil. Posgusto con detalles de cítricos.

Producción limitada.

Es ideal para acompañar a pescados y mariscos frescos, arroces y platos de pasta con salsa cremosa. También marida bien con productos delicatessen poco grasos.

Para degustarlo es aconsejable tomarlo a temperatura entre 9 y 12° C.

BODEGAS J.A. CALVO CASAJÚS S.L.
c/ CERCADOS S/N
09370 QUINTANA DEL PIDIO - BURGOS - ESPAÑA

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

E-mail: info@bodegascasajus.com

www.bodegascasajus.com

