



CASAJÚS CRIANZA

RIBERA DEL DUERO

RIBERA
DEL
DUERO

Es un vino realizado con uvas 100% Tinta del País (Tempranillo) procedente de viñedos plantados por nuestra familia hace más de 50 años en los parajes de Quintana del Pidio, situado en pleno corazón de la Ribera del Duero.

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

En la bodega de elaboración la uva despallada se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable de 10.000 y 20.000 litros de capacidad, que nos ayuda a mantener un control riguroso de la temperatura, factor determinante durante la elaboración para la obtención de este vino.

En la bodega de crianza el vino reposa en barricas de roble francés y americano durante 14 meses, y posteriormente para suavizar los taninos de la barrica y la variedad ensamblados, la botella le aportará el refinamiento y la armonía en el conjunto de su cuerpo.

CATA

FASE VISUAL

Bonito color rojo granate, muy intenso y de un tono muy vivo signo de su buena crianza.

FASE OLFATIVA

Uvas muy bien 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 pero por la extraordinaria calidad de la añada, mejorará los próximos años.

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

