



NIC
RIBERA DEL DUERO

**RI
BE
RA**
DEL
DUERO

NIC es un vino de Bodegas J.A. Calvo Casajús, al frente de las cuales está José Alberto Calvo Casajús, viticultor de gran tradición familiar en el municipio de Quintana del Pidio, dentro de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

NIC ha sido elaborado con uvas de los pequeños majuelos del término llamado el Montecillo, plantados por nuestra familia en el año 1920, que tienen hoy una producción controlada aproximadamente de 1 Kg de uvas por cepa y la variedad utilizada al 100% es la uva autóctona Tinta del País (Tempranillo), variedad noble que otorga color, aroma y cuerpo a este vino.

NIC está elaborado siguiendo un nuevo concepto de vinificación integral en barricas de 500 litros de roble francés de la zona de Tronçais, todo el proceso de vinificación, maceración, fermentación y crianza tiene una duración aproximada de 24 meses; este sistema de elaboración permite realizar una vinificación muy cuidada y artesanal para obtener las mejores cualidades de las uvas.

NIC procede del mayor respeto a la viticultura y elaboraciones tradicionales de la Ribera del Duero.

CATA

FASE VISUAL

Cereza cubierto, borde de cierta vivacidad.

FASE OLFATIVA

Aroma con finura, notas tostadas de la madera sobre fondo de fruta madura y tierra roja.

FASE GUSTATIVA

Boca carnoso, con volumen y sociedad entre el roble y la fruta, tanino muy vivo, final cremoso (chocolate), regaliz y terruño, con potencial, 100% Tinto Fino. Su maridaje es perfecto con embutidos, carnes rojas, guisos y quesos.

Producción limitada de 4.250 botellas.

Para disfrutar plenamente de las sensaciones de este vino, les recomendamos la temperatura idónea de consumo entre 14 y 16° 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

