



SPLENDORE
ROSADO
RIBERA DEL DUERO

RIBERA
DEL
DUERO

Es un vino elaborado por Bodegas Casajús con uvas 90% Tinta del País (Tempranillo) y 10% Albillo procedente de los viñedos antiguos plantados por la familia en los parajes de Quintana del Pidio sobre terrenos-franco arenosos y protegidos del norte por pequeñas montañas de pinos y matorrales.

Vino elaborado con las primeras uvas vendimiadas. Se hace un prensado directo de la uva y se fermenta en depósito de acero inoxidable a baja temperatura. Esto nos permite obtener todo el potencial aromático de las dos variedades conservando las características frutuosidad, corpulencia y finura de los rosados tradicionales de la Ribera del Duero.

CATA

FASE VISUAL

Vino limpio y brillante de color rojo frambuesa.

FASE OLFATIVA

Aromas de intensidad moderada con elegante toque a frutas exóticas y predominando la frutas rojas silvestres fresa y frambuesa características de la variedad.

FASE GUSTATIVA

Crea cierta dulzura natural vertebrada por la agradable acidez que se prolonga en un final fresco largo y persistente, envolvente de sabores.

Es ideal para los días calurosos y tomarlo como aperitivo con tapas. También para platos a base de huevos, acompañar arroces y pasta, en general con comidas poco grasas.

Para disfrutar plenamente las sensaciones de este vino les recomendamos la temperatura idónea de consumo entre 8° C y 10° 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

