



VALPIDIO es un vino de Bodegas Casajús. Al frente de las mismas está José Alberto Calvo Casajús, viticultor de gran tradición familiar del municipio de Quintana del Pidio, perteneciente a la Denominación de Origen Ribera del Duero.

Elaborado con uvas 100% de la variedad autóctona Tinta del País (Tempranillo) de los pequeños majuelos plantados en Quintana del Pidio de producción controlada y vendimiados a mano. En la bodega las uvas despalilladas se fermentan en pequeños depósitos de acero inoxidable de 10.000 litros de capacidad, lo que nos ayuda a mantener un ajustado control de las temperaturas. Una vez hecha la fermentación alcohólica y maloláctica pasa a barricas de roble francés y americano de 225 y 500 litros donde continuará con el proceso de crianza ensamblando a la perfección los aromas procedentes de la barrica con las frutas rojas características de la variedad.

CATA

FASE VISUAL

Muy bonito color rojo granate con tonos violáceos de mucha intensidad.

FASE OLFATIVA

En nariz destaca la alta concentración de aromas a fruta roja madura. Buena integración con los aromas procedentes de la barrica, los toffes...

FASE GUSTATIVA

Gran volumen en boca, está muy equilibrado con la frescura, nos recuerda a frutos como la mora de árbol, picota... Destaca la sensación de amplitud, la untuosidad. Gran armonía de la fruta roja en postgusto y largura en el paso de la boca.

El maridaje es perfecto para la nueva cocina a base de quesos, embutidos, todo tipo de carnes asadas y guisos.

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

