

# Casajús Selección

## Smaaknotitie

Donkere kersenrode kleur met granaatrode tinten, een teken van een goede rijping. Aroma's van rijp zwart fruit ( bramen en kersen) gecombineerd met hints van rozemarijn, tijm en zachte vanille van hout. Volume zowel fluweelzacht in de mond met een smaakvolle lange afdronk.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 17 - 19°C.

## Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met alle soorten stoofgerechten, lamsvlees, gerijpt rood vlees, Jamon Iberico en kaasplank.

## Vinificatie

Casajús Selección wordt gemaakt van de speciale selectie druiven welke groeien in onze kleine wijngaard genaamd La Travesaña met momenteel een gecontroleerde productie van ongeveer 1,5 Kg druiven per wijnstok. De hand geplukte druiven worden zorgvuldig gefermenteerd onder strenge controle op de temperatuur. De wijn is 12 maanden gerijpt in Frans en Amerikaans eiken vaten, gevolgd door rijping in de fles.

## Omgeving

Ribera del Duero is een belangrijk wijngebied in Castilla y Leon, noord Spanje. De goede reputatie komt van de hoge kwaliteitswijnen gemaakt van "Tinto Fino" ofwel de lokale rode Tempranillo druif. Het specifieke karakter van de wijnen is het resultaat van goede weersomstandigheden (droge en lange zomers, koude winters) en de bodem van leisteen en kalksteen, welke samen een unieke terroir creëren. De kleine bodega ligt in de gemeente Quintana del Pidio binnen D.O.C. Ribera del Duero



Vinos QUIXOTE  
Exceptional Spanish Wines  
[info@vinosquixote.com](mailto:info@vinosquixote.com)



## Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O.C. Ribera del Duero
<i>Druif</i>	100% Tempranillo
<i>Alcohol</i>	14%

## Logistieke informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.

