

Casajús Crianza

Smaaknotitie

Donkere kersenrode kleur met granaatrode tinten en zeer levendige tonen dankzij de houtrijping. Aroma's van rijp zwart fruit gecombineerd met hints van rozemarijn, tijm, bloemen en geroosterde noten. Krachtig in de mond, een weerspiegeling van de goede druif waarvan de wijn gemaakt is. Volheid samen met zachtheid en hints van mineralen, specerijen en hout. Lang in de afdronk met de mooie smaak van rood fruit.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 17 - 19°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met stoofvlees, BBQ, lamsvlees, pure chocolade en diverse gerijpte kaassoorten.

Vinificatie

Geproduceerd van onze minimaal 50 jaar oude wijnstokken welke door onze familie zijn aangeplant van 1 perceel (Single Vineyard). De hand geplukte druiven worden zorgvuldig gefermenteerd, gevolgd door minimaal 14 maanden rijping in Frans en Amerikaans eiken vaten. De rijping welke volgt van minimaal 6 maanden in fles brengt harmonie en verfijning in de wijn.

Omgeving

Ribera del Duero is een belangrijk wijng gebied 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



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.

