

Casajús Barrica

Smaaknotitie

Donkere granaatrode kleur met intens paars tonen. Ondanks de speciale rijping en concentratie is deze wijn verrassend fris. Aroma's van rijpe frambozen en zoethout gecombineerd met zachte vanille van het hout. In de mond volume in balans met frisheid en zachtheid en een fruitige lange afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 17 - 19°C.

Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met alle soorten stoofgerechten, gerijpt rood vlees, Spaanse worstsoorten en kazen.

Vinificatie

Geproduceerd van onze minimaal 50 jaar oude wijnstokken van 1 perceel (Single Vineyard). De hand geplukte druiven worden zorgvuldig gefermenteerd in kleine vaten vervolgd door minimaal 6 maanden rijping in Frans en Amerikaans eiken vaten. De aroma's zijn tot in de perfectie samengevoegd wat zorgt voor een mooie, evenwichtige smaak.

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



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.

