

# Casajús NIC

## Smaaknotitie

Intens levendige kersenrode kleur. Fijne aroma's van geroosterde noten door de houtrijping met op de achtergrond vers fruit en rode aarde. Veel volume in de mond met een combinatie van hout en fruit, levendige tannine en een romige afdronk.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur van ongeveer 17 - 19°C.

## Gastronomie

Deze wijn gaat goed samen met charcuterie, rood vlees, stoofgerechten en kaasplank.

## Vinificatie

Geproduceerd met 100% Tinta del País (Tempranillo) druiven van de wijngaarden die in 1920 zijn geplant. De vinificatie vindt plaats volgens een nieuw concept in Franse eiken vaten van 500 liter uit het Tronçais-gebied. Het gehele proces van de vinificatie en rijping duurt ongeveer 24 maanden en wordt erg zorgvuldig en ambachtelijk uitgevoerd om de beste kwaliteiten uit de druiven te halen. We produceren een beperkt aantal flessen van deze wijn.

## 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" (Tinta del País) 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 in het hart van 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>	4 st.

