

La Branca Online

La Caldereta Casajou



Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.60 gr

Vi Blanc

Catalogat. Molt poques existències

21.85

IVA del 21 % inclòs

Descripció: La Caldereta Casajou es un espumoso artesanal elaborado por Celler Casajou, una microbodega situada en Sant Jaume Sesoliveres (Barcelona). Se produce siguiendo la metodología tradicional, con uvas Xarel-lo y Macabeo de un viñedo en pendiente de 60 años, trabajado en biodinámico y vendimiado a mano.

149

En bodega, las variedades cofermentan en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas y una breve maceración con pieles para potenciar los aromas y la estructura del vino. Luego, el vino base realiza una segunda fermentación en botella y permanece sobre lías hasta el degüelle.

El Casajou La Caldereta 2021 destaca por su color amarillo pajizo, con burbujas finas y evolución lenta. En nariz, presenta notas de manzana, pera y toques de pastelería, complementadas con sutiles especias mediterráneas. En boca, es fresco y elegante, con una acidez equilibrada y burbujas cremosas.