



## Callejo

### Cuatro Meses en Barrica 2007

**Bodegas Félix Callejo** nace en Sotillo de la Ribera en el año 1989, respondiendo a una larga tradición familiar y a la ilusión y el empeño que la familia Callejo ha puesto en esta iniciativa. El conocimiento ya se lo transmitía su padre, Félix Callejo y su abuelo, Faustino Callejo, productores y comerciantes de vino en Sotillo de la Ribera, lugar de nacimiento y residencia de estas tres generaciones.

**Denominación de Origen:** La Ribera del Duero se sitúa en el sureste de Castilla y León, en la parte más alta del Duero. Más de 20.000 hectáreas que abarcan más de cien municipios dispersados entre las provincias de Valladolid, Burgos, Segovia y Soria. Las plantaciones se localizan al norte y al sur del río, desde las riberas hasta los picos más altos donde el valle encuentra la meseta. Terrenos con gran cantidad de piedra caliza y tiza: más del 33% en el oeste y alrededor del 50% en el este. El clima oscila entre el frío extremo del invierno propio del clima continental y los veranos calurosos y secos característicos del clima mediterráneo. Precipitaciones moderadas o escasas, se concentran en primavera y otoño. La principal variedad es la Tempranillo, también conocida como Tinta Fina o Tinta del País.

**Varietades:** 100% Tinta Fina.

**Fincas:** 100 hectáreas en Sotillo de la Ribera.

**Vendimia:** La primera semana de octubre. Vendimia manual, en cajas y con posterior selección en mesa.

**Elaboración:** Las uvas fermentaron en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. El mosto estuvo en contacto con el hollejo diez días, y seguidamente se produjo la fermentación maloláctica a 20°C.

**Crianza:** Cuatro meses en barricas nuevas y seminuevas de roble americano y francés.

**Graduación:** 14% vol.

**Producción:** 180.000 botellas de 75 cl.

**Nota de cata:** Color rojo púrpura muy intenso y profundo. Aromático en nariz con predominio de fruta roja. Notas de fondo tostado, especiado y balsámicos cedidos por su estancia de cuatro meses en barrica de roble francés y americano. En boca resulta amplio, carnoso y al mismo tiempo redondo, con taninos bien fundidos. Es largo y con predominio de la fruta en retronasal. Su buena acidez le otorga frescura.