



## Callejo Finca Valdelroble 2009

Vino elaborado con uvas ecológicas. Félix Callejo, gran aventurero en todos los sentidos, consiguió la licencia de piloto privado en 1985. Siempre tuvo un gran sueño: construir una pista de aterrizaje en esta finca, dada la gran visibilidad que ofrece, y así volar por toda la Ribera. Con el inicio en 1989 del proyecto de Bodegas Félix Callejo, la pista fue quedando de lado y finalmente se olvidó. En 2002, José Félix Callejo empezó con una pequeña plantación en Valderoble de Tinto Fino (procedente de viñedos viejos). El resultado fue todo un éxito.

**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:** 60% Tempranillo, 30% Merlot, 10% Syrah.

**Fincas:** Paraje situado en lo más alto de Sotillo de la Ribera, “el páramo”, a 930 metros de altitud, con vistas al valle del río Duero, rodeado de encinas y robles. Terreno singular y caprichoso donde la roca madre caliza aflora a la superficie de forma fragmentada en pequeñas piedras dejando ver lo que hace muchos años fue un gran océano. Inviernos gélidos, veranos calurosos, secos, con noches frías, es el escenario de un microclima extremo. Aquí la viña se hace fuerte y resistente, expresando lo mejor de sí misma, para ofrecer uvas con carácter y personalidad.

**Nota de cata:** Color intenso, rojo vivo, denso, tiñe la copa de color y lágrimas. Profundo y delicado aroma; flores silvestres, vientos del páramo que se mezclan con exóticas frutas maduras. Se perciben las entrañas de la roca caliza y de fondo especias y ahumados. En boca, recuerdos de la uva, tanino fresco, todavía por pulir, voluminoso y a la vez granuloso en el paso, se siente la madurez de la uva y al final largo en el tiempo.