



EL LEBRERO.

Datos añada 2014

Climatológicamente la añada 2014 puede considerarse como típica en Ribera del Duero. La pluviometría total fue de 440l/m² de los cuales 400l cayeron entre noviembre de 2013 y Julio de 2014, lo cual indica que la viña tuvo buenas reservas hídricas durante los meses secos del verano. En cuanto a temperaturas se caracteriza por ausencia de heladas primaverales y un inicio del verano caluroso y seco con fuertes contrastes día-noche en septiembre, mes clave para la maduración y acumulación de compuestos fenólicos en la piel de la uva. El ciclo del viñedo se adelanta con respecto a 2013 y la vendimia comienza el 27 de septiembre con la uva blanca y finaliza el 6 de octubre con la uva tinta. Excelente maduración de la uva, muy equilibrada en aromas, acidez y azúcar y estado sanitario óptimo.

Datos Técnicos

Viñedos propiedad de la familia Callejo. 100% Albillo. Suelos Franco-arcillosos y arenoso-calcáreos.

Elaboración

Vendimia manual en cajas y posterior selección de uva en doble mesa de selección. Mantenemos una maceración en frío con las pieles antes de proceder al prensado. Una parte del mosto (60%) pasa a fermentar en barricas de roble francés, y el resto (40%) en depósito de acero inoxidable. Tras la fermentación, el vino permanece 11 meses en barrica de roble francés junto con sus lías.

Cata

Color amarillo intenso con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz es intenso, frutas maduras exóticas, flores blancas, hierbas aromáticas, complejo, mineral, fondo especiado y balsámico. En boca es largo, equilibrado, expresivo, recuerdos frutales y final de boca especiado y muy largo.