



Callejo Flores de Callejo 2012

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.

Variedades: 100% Tempranillo.

Suelo: Franco arcilloso.

Vendimia: Vendimia manual, en cajas y con doble selección en mesa.

Elaboración: La uva despalillada y sin estrujar se lleva a los depósitos de fermentación para hacer una pre-fermentación en frío a 10°C. Las levaduras autóctonas empiezan la fermentación hacia el quinto día después del encubado. Se deja macerar con el hollejo durante 3 días después de finalizar la fermentación alcohólica y se descuba a otro depósito para realizar la fermentación maloláctica de forma espontánea.

Crianza: En Enero se trasiega a barricas de roble francés para hacer una crianza de 6 meses antes del embotellado en Julio de 2013.

Nota de cata: Tiene un atractivo color picota con ribete violáceo. En nariz, muy aromático, marcadas notas de frutas del bosque, con recuerdos de confitería, balsámicos. El paso en boca resulta carnoso, vivo, con sensaciones de bayas, canelas, especiados, violetas, balsámicos y persistente final primario.