

Flores de Callejo.

Datos de 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% Tempranillo. Suelos franco-arcillosos.

Elaboración

Vendimia manual en cajas y posterior selección de uva en doble mesa. La uva despalillada y sin estrujar se lleva a los depósitos de fermentación para hacer una prefermentación 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. En Enero se trasiega a barricas de roble francés para hacer una crianza de 6 meses antes del embotellado.

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.

