



Gran Callejo 2006

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.

Fincas: Las uvas son escogidas de los viñedos de menor producción en base a su potencial de maduración y capacidad de envejecimiento para elaborar este Gran Reserva.

Elaboración: Fermentado, con levaduras autóctonas, a baja temperatura al inicio para terminar a 30°C. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 1 año.

Crianza: 24 meses en barrica antes del embotellado. Guardado en la bodega durante 5 años antes de su comercialización.

Nota de cata: Presenta un color picota rubí. Notas en nariz de fruta madura, minerales, hierbas aromáticas, eucalipto, pimienta blanca, cacao y notas de monte bajo. En boca resulta fresco con sensaciones de fruta roja, balsámicos, baya de cacao, laurel y con tanino aún marcado.