

Majuelos de Callejo 2009

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: Arcilloso calcáreo con canto rodado. Suelos muy ligeros.

Vendimia: Una de las mejores añadas en Ribera del Duero, por su excelente calidad y estado sanitario en la vendimia, realizada a mediados de octubre. La uva procede de varias parcelas o pequeños majuelos, seleccionadas para obtener una maduración ideal para elaborar este vino.

Elaboración: La fermentación, con levaduras autóctonas, comienza a baja temperatura para finalizar a 30°C. Se prolonga la maceración con los hollejos de la uva durante 15 días más. Se descuba a barricas de roble francés nuevas y de 1 año para realizar la fermentación maloláctica.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés, con trasiegos para eliminar las lías.

Nota de cata: De color picota violáceo bien cubierto. En nariz, es complejo y muy aromático. Gran elegancia donde destacan notas de ciruela, arándanos, zarzamora, pimienta, tomillo, caco en polvo, finos cueros, hojarasca, maderas aromáticas. Su paso en boca es muy jugoso, amplio, fresco y de gran estructura y equilibrio, sensaciones de fruta roja y negra, florales, sotobosque, canela, nuez moscada, notas de pastelería. Largo final primario, lácteo y especiado.

