



Tinto Callejo.

Datos de añada 2013

El invierno de 2013 destaca por la presencia de numerosas precipitaciones en forma de nieve, en los meses de enero y febrero, algo normal en los últimos años. Seguidamente el mes de marzo fue record de precipitaciones, 129l/m², nunca alcanzado hasta la fecha. Esto proporciona al suelo del viñedo abundantes reservas hídricas para los meses secos del verano. Éste fue caluroso, intercalándose días con bajadas de temperaturas, unido a las reserva de agua del suelo, se traduce en un desarrollo vegetativo óptimo del viñedo y abundante cosecha. El ciclo del viñedo se retrasa y la vendimia se inicia el 13 de octubre, prolongándose hasta el 24 del mismo mes. Buena maduración de la uva con excelentes niveles de azúcar, acidez y color, favoreciendo vinos equilibrados y frescos.

Datos Técnicos

Viñedos propiedad de la familia Callejo. 100% Tempranillo. Suelos arcilloso-calcareos.

Elaboración

La fermentación de mosto, con levaduras autóctonas, comienza a baja temperatura para favorecer los aromas varietales y terminar con temperaturas cercanas a 30°C. Un tercio de la producción de este crianza realiza la fermentación maloláctica en barricas nuevas y el resto en depósito de acero inoxidable. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses.

Cata

Nos ofrece a la vista un intenso color picota, con un ribete de tonos cardenalicios. En nariz resulta muy aromático, primario, con apuntes de fruta roja y negra silvestre, romero, lilas, monte bajo, orégano, canela, notas de confitería. En boca es complejo y estructurado, madera muy integrada, paso muy frutal, ciruela negra y arándanos, finos ahumados, carácter mineral con un persistente final.