

CALLEJO

CALLEJO 2007 CUATRO MESES EN BARRICA ESPAÑA RIVERA EL DUERO



EL VIÑEDO

Félix Callejo a través del paso de los años, desde que en 1989 dio forma a un proyecto que ya había estado pensando durante algún tiempo y que finalmente pudo llevar a cabo con el nacimiento de Bodegas Felix Callejo. El conocimiento ya se lo transmitía su padre, Felix 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.

Faustino Callejo en 1870 pionero de la riqueza del terruño como de la implantación de pies americanos tras la filoxera.

FICHA TECNICA

Tipo de vino: Tinto

Variedades: 100% Tempranillo

Alcohol: 14%

Reposo: 4 meses en barrica de roble francés y americano.

Capacidad de añejamiento: de 2 a 3 años

Temperatura de servicio: 16° a 18° C

Tipo de suelo: Calizo, pedregoso

Apelación: DO Rivera del Duero

NOTA DEL SOMMELIER

Vista: Color rojo intenso limpio y brillante.

Nariz: Aroma a frutos de bosque con tonos minerales y especiados.

Boca: Vino equilibrado con acidez media y gran finesa.

Se recomienda acompañar con: Carnes azadas y caza. Platos mediterráneos.