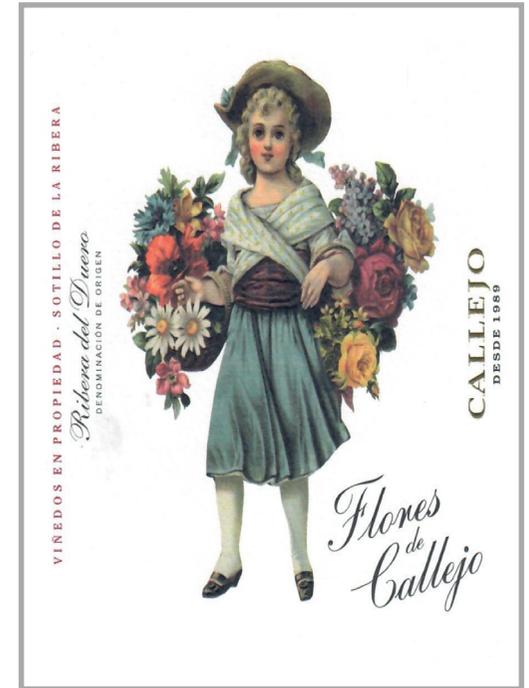


FÉLIX CALLEJO FLORES DE CALLEJO 2021

- BODEGA: Bodegas Félix Callejo
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Ribera del Duero
- REGIÓN: Ribera del Duero, Castilla y León, España
- AÑADA: 2021, calificada Excelente, Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero.
- SUELO: Franco-arcilloso
- ALTITUD: Entre 830 y 850 metros.
- CLIMA: Continental. Este año fue muy típico, el otoño y el invierno fueron muy húmedos lo cual proporcionó una buena retención de agua para el verano. Un invierno templado hizo que el brote se adelantara y llevara a una cosecha temprana, pero de calidad excepcional.
- COUPAGE: 100% Tempranillo
- .RENDIMIENTO: 2,5kg por cepa
- GRADO DE ALCOHOL: 14%
- VITICULTURA: Cosecha manual en cajas de 12kg, pasa por doble mesa de selección y entrada por gravedad con ovis.
- VINIFICACIÓN: Fermentación con levadura natural en barrica de 500 litros y huevo de hormigón. Crianza de 5 meses entre barrica y depósito.
- ENÓLOGO: José Félix y Noelia Callejo



NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color rojo cereza picota con vetas violetas.
- AROMA: Expresivo con notas de frutas rojas del bosque como grosellas y moras silvestres, recuerdos de confitería y toques balsámicos.
- BOCA: Cuerpo medio, carnoso y vivo con notas a bayas en una persistencia muy larga.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 12°C y 14°C
- MARIDAJE: Embutidos y quesos maduros, carnes rojas o de cerdo asadas, rostizadas o a la parrilla, así como preparaciones con tomate cocido o champiñones tostados.
- PUNTUACIÓN: James Sucking 90, Guía Peñín 90, Tim Atkin 90