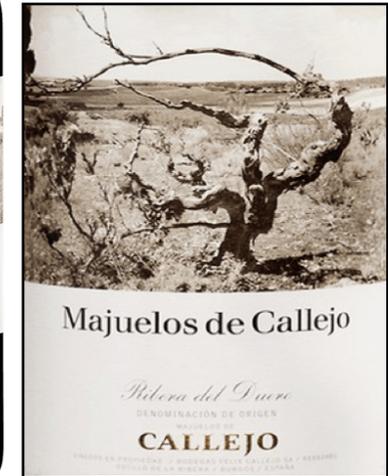


## FÉLIX CALLEJO MAJUELOS DE CALLEJO 2020

- BODEGA: Bodegas Félix Callejo
- DENOMINACIÓN DE ORIGEN: DO Ribera del Duero
- REGIÓN: Ribera del Duero, Castilla y León, España
- AÑADA: 2020, calificada Excelente, Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero.
- SUELO: Gravas
- ALTITUD: 870-890 metros.
- CLIMA: Continental. Esta añada el clima fue muy balanceado, comenzó un invierno muy frio y seco que dio pasa a una primavera y verano cada vez más húmedo con temperaturas más altas. Gracias a la buena maduración y acidez obtenida, resultó en vinos redondos y balanceados.
- COUPAGE: 100% Tempranillo
- .RENDIMIENTO: 1,9kg por cepa
- GRADO DE ALCOHOL: 14,5%
- 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. Crianza de 18 meses entre barrica y depósito de hormigón.
- ENÓLOGO: José Félix y Noelia Callejo



## NOTAS DE CATA

- ASPECTO: Color cereza picota con vetas violetas.
- AROMA: Intenso y muy aromático con elegantes notas de frutas maduras a ciruela, arándanos, moras negras y toques de fondo a pimienta, cacao en polvo, hojarasca y maderas aromáticas.
- BOCA: Profundo y voluminoso, con gran estructura y acidez equilibrada que confirma la nariz con sensaciones de frutos negros y rojos, florales, aromas del bosque y especies de pastelería para un final muy largo.
- TEMPERATURA DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.
- MARIDAJE: Charcutería fresca cocida, quesos maduros, carnes rojas o cerdo asados a la parrilla, ahumados, rostizados o estofados con especias, salsas potentes o con nueces tostadas.
- PUNTUACIÓN: Tim Atkin 96, James Suckling 93