



CALLEJO EL LEBRERO

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Albillo.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: Una parte del mosto (60%) pasa a fermentar en huevo de hormigón y barricas de roble francés, y el resto (40%) en depósito de acero inoxidable. Tras la fermentación, el vino permanece 11 meses en bodega de roble francés junto con sus lías.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo intenso con reflejos dorados, limpio y brillante.



En nariz es intenso, frutas maduras exóticas, flores blancas, hierbas aromáticas, complejo, mineral, fondo especiado y balsámico.



En boca es largo, equilibrado, expresivo, recuerdos frutales y final de boca especiado y muy largo.



Se recomienda acompañar con pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.

CALLEJO

DESDE 1989

La Bodega

Bodegas Félix Callejo se encuentran en el corazón de la D.O. Ribera del Duero en Sotillo de la Ribera (Burgos), e inician su andadura 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.

Para lograr el fin deseado, buscan la colaboración y el asesoramiento de los mejores especialistas, y así levantan un sólido edificio, dotado de la más moderna tecnología, que la distingue en su estilo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com