



CALLEJO FLORES DE CALLEJO
D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100 % Tempranillo.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: Reposo de 6 meses en barrica de Roble Francés.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color picota con ribete violáceo.



Muy aromático, marcadas notas de frutas del bosque, con recuerdos de confitería, balsámicos.



El paso en boca resulta carnoso, vivo, con sensaciones de bayas, canelas, especiados, violetas, balsámicos y persistente final.



Se recomienda acompañar platos de carne no condimentado, tapas, atún sellado, pastas.

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