



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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100 % Tempranillo.

Alcohol: 14,0%.

Vinificación: Reposo de 18 meses en barrica de Roble Francés.

Capacidad de Guarda: 8 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



De color picota violáceo bien cubierto.



En nariz es complejo y muy aromático. Gran elegancia donde destacan notas de ciruela, arándanos, zarzamora, pimienta, cacao en polvo, hojarasca, maderas aromáticas.



Su paso en boca es muy jugoso, amplio, freno y de gran estructura y equilibrio, sensaciones de fruto roja y negra, florales, sotobosque, canela, nuez moscada, notas de pastelería. Largo final primario, lacto y especiado.



Carne asada al horno de leña acompañada de hierbas aromáticas.

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