

CALLEJO 2008 Cuatro Meses en Barrica




CALLEJO
CUATRO MESES EN BARRICA


VARIEDAD: Tempranillo, producción propia.
VENDIMIA: Manual en cajas, en la última semana de Octubre.
ELABORACIÓN: Fermentación del mosto a temperatura controlada, en contacto con el hollejo durante 10 días.
CRIANZA: Cuatro meses en barrica de roble francés y americano.
RECOMIENDO DEGUSTARLO A 15° C.
Félix Callejo

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACION DE ORIGEN

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS FELIX CALLEJO, S.A.
SOTILLO DE LA RIBERA • BURGOS • ESPAÑA • R.E. 6834-BU
GROWN, PRODUCED & BOTTLED BY CALLEJO ESTATE WINES
RED WINE - PRODUCT OF SPAIN



8 422789 000019



75 cl. e
13 % Vol.
CONTAINS SULPHITES



Vinification and ageing

The grapes were brought in at very low temperatures in perfect health, except for certain plots that contained the odd damaged bunch, which was discarded at the sorting tables. Fermentation, with native yeast, at low temperatures, after undergoing a cold soak of a few days. Intense varietal aromas were preserved thanks to a short maceration of the skins. Ageing in French and American oak barrels for four months.

Production

150,000 bottles of 0.75l.

Press

90 points CALLEJO Cuatro Meses en Barrica 2007 Robert Parker, Top100 Value of the year.

89 points CALLEJO Cuatro Meses en Barrica 2006 Robert Parker.

90 points CALLEJO Cuatro Meses en Barrica 2005 Robert Parker.

Number 1 CALLEJO Cuatro Meses en Barrica 2005 NZZ, wines under 10€.

3 racimos CALLEJO Cuatro Meses en Barrica 2005 El País.