



Flores de Callejo

Bodegas Callejo

Sotillo de la Ribera, Ribera del Duero, Spanien

Først i 1982 blev Ribera del Duero anerkendt med Denominacion de Origen, også kaldet DO, svarende til Frankrigs A.O.C.- betegnelse. Ribera del Duero ligger midt i Spanien på den gigantiske højslette Castilla Y Leon. Der er brændende varmt midt på dagen om sommeren og isnende koldt om natten samt om vinteren. Dette barske klima er netop årsagen til, at den lokale Tempranillo-drue kan frembringe så komplekse og karakterfulde vine.

Som 16-årig overtog Félix Callejo familieforetagendet i 1959 efter sin fars pludselige død. Både hans far og farfar havde dyrket vin og fungeret som salgsagenter for områdets producenter. Félix drømte dog om at lave sine egne vine og i 1989 blev Bodegas Callejo grundlagt. Félix og hans kone rejste verden rundt og præsenterede deres vine, som blev modtaget med prisende ord. I dag drives firmaet af Félix' børn; Beatriz (National Manager), Christina (Export Manager), Noelia (Winemaker) og José Félix (Winemaker), med erfaringer fra bl.a. Paul Hobbs og Petrus. De ejer ca. 55 hektar vinmarker fordelt på 25 plots i Sotillo de la Ribera i den nordlige del af Ribera del Duero med sine vinmarker mellem 850 og 930 meter over havet. Højden betyder at vinmarkerne ikke ligger under for de sydende temperaturer nede i dalen og oplever kun temperatursvingninger mellem dag og nat på 15 grader. I år 2000 påbegyndte Bodegas Callejo den økologiske transformation af vinmarkerne. Vinkritikerne kan stadig ikke få armene ned over de flotte vine, som Bodegas Callejo producerer og i 2021 blev José Félix og Noelia Callejo udkåret til "Winemakers of the Year" i Ribera del Douro af Tim Atkin.

Flores er Bodegas Callejos entrylevel vin, deres søgen efter at lave en frisk og saftig Tempranillo og det er lykkedes. Druerne kommer fra vinmarkerne: La Emilia, La Huelga, Astrales, Jaime, Sandelaisa og Bodega, der ligger mellem 830-850 m.o.h. på lerholdige jordbunde.

Druesort: 100% Tinto Fino (Tempranillo)

Vinifikation: 100% Afstilkede klaser. Lagres 5 måneder, både i egetræsfade og i tanke.

Smagsnoter: Saftig og mellem fyldig med godt frugt, polerede tanniner og noter af vilde bær, violer, sødt bagværk og balsamico.

