

## **Flores de Callejo 2022 - Bodegas Félix Callejo**

Un vino para disfrutar ahora o guardar por 2 años.

La tradición vitivinícola de la familia Callejo se une a la tendencia del mundo moderno y respetuoso con el terruño. Este vino hecho con uvas procedentes de viñedos propios de más de 30 años, es un fiel reflejo del carácter de esta denominación de origen y el consumo de vino de hoy en día.

Hace años viene planteándose la idea de dejar los vinos pesados y grandes detrás, el exceso de barrica, el exceso de concentración en el viñedo empiezan a quedarse atrás en el consumo de vinos esporádicos, no solo del día a día, sino también en los vinos para ocasiones especiales, los grandes vinos suelen seguir siendo concentrados.

Una de las realidades del mundo del consumo de vinos es que hoy en día muchas personas no están dispuestas a gastar de más por pequeños detalles, les da miedo no entender un vino que tenga esos pequeños rastros de magia, en mi opinión, ustedes que ya están leyendo esto, no lo van a hacer, no van a dejar de consentirse con un gran vino. El entendimiento y la curiosidad los van a llevar a disfrutar de esos grandes vinos y ustedes ya están en ese camino.

Este vino proviene de viñedos ubicados en Sotillo de la Ribera, en Burgos, a una altitud de 850-900 metros sobre el nivel del mar, y la tempranillo en los suelos de burgos son especialmente terrosos, con esas notas a tierra mojada, la característica principal para mi en esta variedad, después de identificar esta aroma viene encontrar su expresión dentro de España, finalmente hay un 80% de posibilidad que un vino de tempranillo del mundo venga de este país. Ribera es mas fruta negra con buena acidez, rioja, más fruto rojo con un estilo más oxidativo, Toro es más mermelada de frutos negros, Castilla es más enfocado en fruta que en madera. Cada lugar tiene su expresión.

Y este vino no es el típico de ribera del Duero, es más froral, más rojo que lo que esperamos de un Duero, elegante, perfumado y complejo, pero posible para tomar como aperitivo y solo, aunque pide comida, también se deja disfrutar por su acidez y si frescura.

Burgos es famoso por su morcilla con denominación de origen, así que vamos a hacer unos huevos estrellados con morcilla de Burgos, o morcilla nuestra, la cortamos inicialmente en rodajas y las doramos con mantequilla por lado y lado, papas fritas, cebollas caramelizadas y para terminar dos huevos fritos encima con la yema líquida.

Cada momento de este vino es ligero y fresco, cada momento es un paseo suave y lento por el paladar, así que quiero presentarles a Xavier Rudd, un artista Australiano que juega con instrumentos como el Didgeridoo y tambores Djembe, una mezcla entre cosas ancestrales y música electrónica moderna, el album “Food y the Belly” es uno que vale la pena descubrir.