



BODEGAS - VIÑEDOS
HONORATO CALLEJA



EL VIÑEDO

- Ubicado en Fuente Mora, Valbuena de Duero.
- Altitud de 840/880m.
- Suelos arcillosos y franco-arcillosos.
- Nueve hectáreas de Tempranillo tinta del país.
- Viticultura orgánica mixta.





LA BODEGA

- Ubicada en Amusquillo de Esgueva.
- Producción de 35.000 botellas anuales.
- Producto elaborado con el máximo respeto tanto en viñedo como en el proceso de elaboración.
- Microvinificaciones con depósitos de 10.000 litros.
- Bomba peristáltica que mejora la calidad de nuestros vinos.



NUESTROS VINOS

LA GARULLA

Fermentación en barrica

JARAMIEL

15 meses en barrica

HONORATO

24 meses en barrica





LA GARULLA

Fermentación en barrica

- Tinta fina 100%
- Fermentación en barrica
- Roble francés y americano



Características del vino (Cata):

- Profundo rojo cereza con ribete violáceo fino. Se muestra maduro y elegante en nariz, conjugando notas de frutas rojas con toques balsámicos, especiados de vainilla y regaliz dan paso a un fondo goloso que denota intensidad y juventud.
- En boca es amable y expresivo, con taninos golosos maduros que desembocan en un retrogusto muy largo.
- Diferente, fresco y sutil.



Características del vino (Cata):

- Vino de color violeta con un fondo negro, buena lágrima.
- Se trata de un vino con todo el potencial de la variedad Tempranillo, en el que sobresalen notas de frambuesas maduras, moras y arándanos. Como nota secundaria, destacan aromas torrefactos de tofe y moka, que potencian y ensamblan a la perfección con los aromas primarios.
- En boca es un vino opulento, muy goloso y con una carga tánica muy amable.



JARAMIEL 15 meses en barrica

- Tinta fina 100%
- Vinificación en tinto con maceración pre-fermentativa de cuatro días.
- Barricas francesa 80%, barrica americana 20% durante 15 meses.



HONORATO

24 meses en barrica

- Tinta fina 100%
- Vinificación en tinto con maceración pre-fermentativa de seis días.
- Fermentación manoláctica en barrica, crianza posterior en barrica francesa hasta los 24 meses.

Características del vino (Cata):

- Color rojo picota con ribete violáceo en su capa fina, lágrima pigmentada y densa.
- En nariz destacan los aromas de frutas negras en sazón acompañadas por notas dulces de regaliz negro. Fondo tostado y especiado de clavo y vainilla.
- En boca tiene una entrada potente, con una equilibrada acidez y tanino pulido, que dotará al vino de una mejor textura con el paso del tiempo.



BODEGAS - VIÑEDOS
HONORATO CALLEJA

CONTACTO

gestion@bodegashonoratocalleja.com

operaciones@bodegashonoratocalleja.com

bodegashonoratocalleja.com