

CLUB TIERRA NUESTRA

..... BODEGA DIRECTO SEPTIEMBRE

Alberto Calleja "Chacón 2021" Vino singular, persona única

Este mes ofrecemos a nuestros suscriptores mensuales una selección de esta bodega, pero no podíamos dejar de acercar su vino más especial a nuestros miembros de "Bodega Directo". Alberto Calleja "Chacón" es un gran tinto de parcela de edición muy limitada, con producción escasa de apenas 1.232 botellas. El proyecto nace con viñedos viejos en vaso sin regadío, en la parcela Corral de Almaguer, donde su suelo, de gran calidad y tipicidad, influye directamente en el vino. De la mano del viticultor y enólogo Alberto Calleja de cuarta generación de una familia dedicada siempre al vino, presenta un vino de ricos taninos, carnoso e increíble equilibrio entre alcohol y acidez. Es diferente, con clase y alegre.

PROMOCIÓN SOCIOS

3 BOTELLAS → 64,80 €

2 BOTELLAS → 46,00 €

**Precio habitual
en tienda: 81,00 €**

Descripción personal

Desde la primera copa que tomé, supe que estaba ante un gran vino, que merecía la pena presentar en nuestro club. De rubí intenso, con un perfecto equilibrio entre la fruta y su paso por barricas, destaca las frutas del bosque y notas florales en armonía con aromas de torrefactos y café. Un tinto que se nos muestra largo, intenso, carnoso pero fresco. Es quizás de los mejores vinos que he tomado este año junto al Titán del Bendito de la D.O. Toro de Bodegas Dominio del Bendito.

José Luis Becerra y Olmedo



Bodegas: Viñedos Monumentales

Zona de Producción: : Vino de la Tierra de Castilla

Tipo de Vino: Tinto 12 meses en Barricas de roble francés 500 Litros

Uva: 100% Tempranillo de más de 70 años

Alcohol: 13,5°

Maridaje: Todo tipo de carnes y guisos

Momento sugerente: Para disfrutar solo

Temperatura de consumo: 16 ° C