

BODEGA ATALAYAS DE GOLBÁN

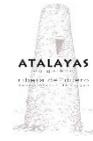
D.O. Ribera del Duero

Dirección: Ctra. Morcuera s/n

Página web: avanteselecta.com

Año de fundación: 2004

Producción media anual: 300.000 botellas



Subzona: Situada a 7 km de San Esteban de Gormaz, (Soria), Atalayas de Golbán nace con el propósito de elaborar vinos comprometidos con el estilo de Ribera del Duero añadiendo el punto de carácter y la personalidad que da el estar presente en una zona privilegiada muy próxima al excepcional Valle de Atauta.

Viñedos (extensión, edad, etc.): En total Atalayas de Golbán cuenta con 40 hectáreas de viñedo controlado .

Ubicación: en Soria, en las zonas más próximas al Valle de Atauta, en las localidades de San Esteban de Gormaz, Miño, Ines, Soto o Langa.

Orografía: Mixta

Altitud: entre 980- 950 m

Clima: continental extremo con rasgos mediterráneos.

Precipitaciones medias: 430 mm/año.

Suelos: mixtos, arenas y arcillas calcáreas, cantos rodados.

Edad del viñedo: entre los 60 y 80 años

Sistema de poda: vaso

Marco de plantación: 2m x 2m

Densidad de plantación: 2.500 plantas/ha

Producción media: 4000-4500 Kg/ha

Variedad: Tinto Fino

Depósitos fermentación (inox, madera, cemento...): Fermentación en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada.

Crianza: 700 barricas de roble francés 225 litros. Usos desde 0 hasta 6 años, renovación del parque de un 25% anual.

Vinos: Viridiana, Torre de Golbán Crianza, Torre de Golbán Reserva.

VIRIDIANA 2016

ORIGEN: Viridiana es un joven con una pequeña crianza, que viene a completar la gama clásica de Crianza y Reserva. La selección de viñedos se realiza buscando fundamentalmente la intensidad frutal y el equilibrio en boca.

PRODUCCIÓN TOTAL: 101.543 botellas

COSECHA: 2016

2016 es una de las grandes añadas de Ribera del Duero en los últimos años. Cantidad y calidad a partes iguales. Un otoño y un invierno con abundantes lluvias colmaron el suelo de reservas hídricas. Unas condiciones óptimas provocaron una gran brotación augurando, como finalmente ocurrió, una gran cosecha caracterizada por una gran madurez y equilibrio.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRINANZA: 3 meses en barrica 100% francesa nueva

ELABORACIÓN: La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada entre 26-28 °C para conservar el potencial de la fruta. Fermentación maloláctica en depósito y envejecimiento durante 3 meses en barrica nueva, una pequeña aportación que acompaña al vino potenciando todas sus cualidades.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: entre 20 y 30 años

SUELO: Mixto, arenas y arcillas mezcladas con arenas calcáreas.

CLIMA: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos, veranos cortos y calurosos.

NOTA DE CATA:

Precioso color cereza con brillos violáceos. Gran intensidad de aromas de frutos rojos y especias. Ligero y fresco en la boca, es un vino sabroso, divertido que invita al disfrute de otra copa.

MARIDAJE:

Ideal para tapeo, además de buen acompañante con carnes blancas y rojas, asados, guisos, setas, arroces clásicos o tipo risotto, queso semicurado y curado, embutidos o morcilla.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 13,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.74 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.60 g/L

PUNTUACIONES:

Vinous: Viridiana 2015

90ptos.

Guía Repsol: Viridiana 2015

91ptos.

ATALAYAS DE GOLBÁN NACE EN 2004 En la localidad de Atauta, situada a 7 km. de San Esteban de Gormaz, junto a Dominio de Atautaque con uvas procedentes, no solo del Valle de Atauta, sino también de toda la comarca de San Esteban de Gormaz, elabora vinos más comprometidos con el estilo Ribera del Duero.



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Atalayas de Golbán
D.O. Tempranillo
AÑADA 2016
VARIEDAD 100% Tempranillo
CRINANZA 3 meses en barrica