

BODEGA ATALAYAS DE GOLBÁN

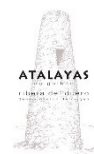
D.O. Ribera del Duero

Dirección: Ctra. Morcuera s/n

Página web: avanteselecta.com

Año de fundación: 2004

Producción media anual: 400.000 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 20% anual.

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



LA CELESTINA CRIANZA 2015

ORIGEN: La Celestina es un gran tinto Crianza de Ribera del Duero, fino, elegante, maduro y delicioso que invita a disfrutar de todos y cada uno de los momentos de la vida siendo consciente de que cada instante es único y efímero.

COSECHA: 2014

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: 2015 fue en líneas generales una añada cálida y seca, lo que proporcionó las condiciones necesarias para una maduración rápida, pero atípica por la ausencia de amplitud térmica entre las temperaturas noche-día. Los 2015 son vinos de gran intensidad aromática (aromas de fruta fresca y madura), con menos estructura que el 2014, pero mucha más finura y elegancia, que sin duda ganarán con el envejecimiento en botella.

ELABORACIÓN

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francés (30% barrica nueva)

ELABORACIÓN: La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 26-28 °C para conservar el potencial de la fruta. Fermentación maloláctica en depósito y envejecimiento durante 12 meses en barrica.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 60 – 80 años

SUELO: Franco-arenoso en superficie con arcillas calcáreas en profundidad y cantos en superficie.

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

NOTA DE CATA:

2015 es la segunda añada de La Celestina, y mantiene el espíritu y el carácter de la marca, pero siendo fiel reflejo de la añada, muy diferente de la anterior. Ligeramente menos rotundo que el 2014, este 2015 es, sin embargo, más elegante y sutil, más fresco. Destaca su tremenda intensidad de fruta roja fresca y negra más madura, con notas balsámicas que nos transportan a un monte bajo con tomillo, lavanda y romero. En la boca destaca el equilibrio entre estructura y acidez, haciéndose fluido y limpio, agradable, sedoso con un final donde vuelven a destacar los aromas de fruta madura.

MARIDAJE:

Carnes blancas, asados de cordero o cabrito en particular, mollejas y setas, arroces particularmente aquellos que contengan carne como paellas de conejo, morcilla de arroz y cualquier plato condimentado con trufa negra.

DATOS TÉCNICOS:

ALCOHOL: 14,5% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.46 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.5 g/L

ATALAYAS DE GOLBÁN NACE EN 2004 en la localidad de Atauta

Situada a 7 km. de San Esteban de Gormaz, junto a Dominio de Atauta que 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. Ribera del Duero

AÑADA 2015

VARIEDAD 100% Tempranillo

CRIANZA 12 meses en barrica