

BODEGA ATALAYAS DE GOLBÁN

D.O. Ribera del Duero

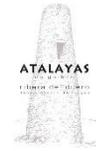
Dirección: Ctra. Morcuera s/n

Página web: avanteselecta.com

Año de fundación: 2004 .

Pertenece al grupo AVANTESELCTA desde el año 2008.

Producción media anual: 400.000 botellas



Subzona: Situada a 5 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: 1.200 barricas de roble francés 225 litros. Usos desde 0 hasta 5 años, renovación del parque de un 20% anual.

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



TORRE DE GOLBÁN RESERVA 2013

ORIGEN: Este vino es un homenaje a los grandes vinos de Reserva que cimentaron el prestigio de la D.O Ribera del Duero. La selección de las mejores uvas de la bodega para crear este Torre de Golbán Reserva orgullo de nuestra bodega.

PRODUCCIÓN: 3.290 botellas de 0,75L

COSECHA: 2013

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Añada difícil, donde los buenos viticultores marcan la diferencia. De carácter frío y lluvioso, las condiciones a final de maduración obligaron a trabajar muy duro en el viñedo, aclarando racimos para conseguir una buena maduración en los que quedaron en la viña. Para mantener la calidad nos vimos obligados a reducir la cantidad a solo 3.290 botellas.

ELABORACIÓN:

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 18 meses en barrica de roble francés (25% barrica nueva) y 18 meses en botella antes de salir al mercado.

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 18 meses en barrica.

VIÑEDO:

EDAD MEDIA: 50% 80 años comarca San Esteban y 50% 60 años ribera burgalesa.

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:

Intento desde el descorche, destaca por una nariz profunda y compleja, donde se mezclan aromas de fruta roja y negra fresca con finas notas de especias y hierbas aromáticas. La estructura del vino se funde con una madera de gran calidad que resalta el carácter de gran vino de este Reserva 2013. algo más ligero que la añada precedente, este 2013 es, sin embargo, mas sutil y más elegante, lo que le augura un gran envejecimiento.

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: 4.66 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.6 g/L

NOTA DE LOS ELABORADORES:

Torre de Golbán Reserva es nuestra visión de como debería de ser un Reserva de ribera del Duero siguiendo nuestra filosofía de hacer un "coupage" entre uvas de sorianas que aportan frescura y notas balsámicas, y uvas de la ribera del Duero burgalesa que aportan estructura, untuosidad y aromas de fruta más madura.

Jaime Suárez enólogo e Ismael Sanz responsable de viticultura



PRESENTACIÓN: 75cl.

BODEGA Atalayas de Golbán

D.O. Ribera del Duero

AÑADA 2013

VARIEDAD 100% Tempranillo

CRIANZA 18 meses en barrica
y 18 meses en botella