

NOTA DE LOS ELABORADORES

Este Crianza 2016 es la reafirmación de que este proyecto La Celestina, tiene un gran futuro por delante. En esta tercera añada hemos buscado ir un paso más allá en la búsqueda de la frescura y la elegancia. Un "assamblage" de uvas de la comarca soriana de San Esteban de Gormaz que aportan frescura y aromas de fruta roja con 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



Jaime Suárez, enólogo Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 60.000 botellas 0,75l | 2.300 botellas 1,5l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 12-14 meses en barrica de roble francés (25% barrica nueva)

GRADO ALC.: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,78 g/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1.5 g/L · **pH:** 3,58

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 14 meses en barrica.

NOTA DE CATA: 2016 es la tercera añada de La Celestina, y mantiene el espíritu y el carácter de la marca, pero siendo fiel reflejo de la añada, algo menos estructurada que la añada anterior, pero en la línea más elegante, sutil y con más frescura. En nariz destaca su intensidad y su franqueza: fruta roja fresca y negra más madura, con notas balsámicas que nos trasportan a un monte bajo con tomillo, lavanda y romero. Fluido y limpio en la boca su gran equilibrio entre concentración y frescura lo hace agradable, sedoso con un final donde vuelven a destacar los aromas de fruta fresca.

VIÑEDO

Edad media: entre 20 y 30 años.

Altitud: entre 980- 950 m

Suelo: Mixto, arenas y arcillas mezcladas con arenas calcáreas

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

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: 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.

LA BODEGA

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.

