

D.O. Ribera del Duero

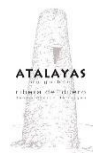
Dirección: Ctra. Morcuera s/n

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.



LA CELESTINA VENDIMIA SELECCIONADA 2014

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 Celestina Vendimia Seleccionada orgullo de nuestra bodega.

PRODUCCIÓN: 10.000 botellas de 0,75L

COSECHA: 2014

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA: Debemos tener en cuenta el buen reparto de las precipitaciones a lo largo del ciclo. Respecto a las temperaturas, podemos hablar de un invierno suave ya que las medias y las máximas se situaron en valores que pueden ser considerados como normales. El resultado han sido uvas con intensos aromas de frutas rojas, una acidez muy fresca y viva. Podemos hablar de una cosecha muy buena en cuanto a cantidad y calidad de la uva.

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:

Todo un Reserva de Ribera del Duero. Ligeramente tímido tras la larga crianza en botella, necesita un momento para empezar a mostrar la intensidad y profundidad de su aroma. Complejo, notas de fruta negra madura, con especias dulces y hierbas aromáticas de monte bajo. En la boca es serio, poderoso, con un gran volumen y una frescura que le aporta equilibrio y que le permitirá envejecer lentamente durante muchos años.

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: 15% vol.

ACIDEZ TOTAL: 4.50 g/L (tartárico)

AZÚCAR RESIDUAL: 1.5 g/L

NOTA DE LOS ELABORADORES:

Celestina vendimia seleccionada 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 2014

VARIEDAD 100% Tempranillo

CRIANZA 18 meses en barrica
y 18 meses en botella