

NOTA DE LOS ELABORADORES

La 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.

La Celestina Vendimia Seleccionada se elabora con las mejores uvas de la bodega...como antes se hacían los Reservas de Ribera del Duero!!!

Jaime Suárez enólogo e Ismael Sanz responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 15.097 botellas 0,75l

VARIEDAD: 100% Tinto Fino

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

GRADO ALC.: 15% Vol.

Acidez total: 4,74 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1.5 g/L · **pH:** 3,65

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 bodega.

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.

VIÑEDO

Edad media: 60 y 70 años las uvas sorianas, 20 y 30 años las uvas burgalesas.

Altitud: 870 y 980 los viñedos de sorianos , 780 y 850 m los viñedos burgaleses.

Suelo: predominancia arenosa en zona soriana y arcillosos en zona burgalesa

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

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.

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 Atauta 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.

