



ATALAYAS

de golban

ribera del duero

denominación de origen

LA BODEGA EN DATOS

D.O. Ribera del Duero

Dirección: Ctra. Morcuera s/n

Página web: avanteselecta.com

Año de fundación: 2004

Producción media anual: 300.000

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, Inés, 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 60 y 80 años

Sistema de poda: vaso

Marco de plantación: 2mx2m

Densidad de plantación: 2.500 plantas/ha

Rendimientos medios: 4.000-4.500 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 25% anual.

Vinos: Viridiana, La Celestina

ATALAYAS DE GOLBÁN

LA BODEGA MÁS AL ESTE DE RIBERA DEL DUERO

En la localidad de Atauta, situada a 7 km. de San Esteban de Gormaz, junto a Dominio de Atauta, se encuentra Atalayas de Golbán, 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, excelentes jóvenes, crianzas y reservas, que conservan un marcado carácter y una gran personalidad.

CLIMA

La zona cuenta con un clima continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos muy largos y rigurosos y veranos cortos y calurosos. La precipitación media es de 430 mm/año repartidos sobre todo en las estaciones de otoño y primavera.

Las temperaturas invernales pueden llegar a los 15 grados bajo cero y durante los meses de maduración de la uva existe una amplia oscilación térmica pudiendo llegar a los 28 grados durante el día y a los 4 ó 5 grados durante la noche, lo que permite tener uvas con una buena madurez fenólica.

SUELOS

El objetivo en esta zona es buscar suelos más cálidos, arenas y cantos, que favorecen la maduración en esta zona más fría de la Ribera. También se buscan laderas con orientación norte, menos soleadas en los meses cálidos permitiendo una madurez lenta.

VIÑEDOS

Los viñedos más jóvenes de Atalayas de Golbán cuenta con 30 años, hasta llegar a los 100 años de las cepas más viejas, siempre buscando una combinación entre la concentración y potencia sin perder de vista la viveza.

ELABORACIÓN

En Atalayas de Golbán se realizan elaboraciones muy cuidadas de cada una de las zonas en las que se trabaja. Las elaboraciones se realizan en depósitos de acero inoxidable con fermentaciones controladas y maceraciones medias. Se elaboran vinos con un breve paso por barrica no superior a tres meses, pero también se elabora un crianza para el que se utiliza siempre barricas de roble francés ya que son las que mejor encajan con el perfil de vino que se pretende crear.

NUESTROS VINOS



Viridiana

Variedad: 100% Tinto Fino

Crianza: 3 meses en barrica nueva

Botellas producidas (media de las últimas añadas): 80.000

Viridiana es un joven con una pequeña crianza, cuya selección de viñedos se realiza buscando fundamentalmente la intensidad frutal y el equilibrio en boca.

PREMIOS Y PUNTUACIONES

VIRIDIANA 2014

Vinous · Josh Reynolds 2015
Puntuación sobre 100.

90 ptos.

VIRIDIANA 2013

STEPHEN TANZER 2014
Puntuación sobre 100.

90 ptos.



La celestina

Variedad: 100% Tinto Fino

Crianza: 12 meses en barrica y un mínimo de 36 meses en botellas

Botellas producidas (media de las últimas añadas): 4.700

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 que cada instante es único y efímero.