

NOTA DE LOS ELABORADORES

Elaborar un Crianza 2017 de este nivel en una añada tan difícil como esta ha supuesto un reto enorme, pero sin duda el esfuerzo ha merecido la pena. Esta cuarta añada de La Celestina se asienta en la línea establecida de búsqueda de frescura y elegancia. Un "assamblage" de uvas de la comarca soriana de San Esteban de Gormaz que aportan una gran tensión y aromas de fruta roja con uvas de la Ribera del Duero burgalesa que aportan un plus de estructura y aromas de fruta más madura.



Jaime Suárez, enólogo



Ismael Sanz, responsable de viticultura

PRODUCCIÓN: 80.000 botellas 0,75l | 2.000 botellas 1,5l

VARIEDAD: 100% Tempranillo

CRIANZA: 12-14 meses en barrica de roble francés (20% barrica nueva)

GRADO ALC.: 14,5% Vol.

Acidez total: 4,94 G/l (tartárico) · **Azúcar residual:** 1.6 g/L · **pH:** 3,66

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: 2017 es la cuarta 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 profundizando 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 transportan a un monte bajo con tomillo, lavanda y romero. Fluido y limpio en la boca vuelven los aromas de fruta fresca y una madera perfectamente integrada.

VIÑEDO

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

Altitud: entre 870 y 980m los viñedos sorianos y entre 780 y 850m 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: 2017 es una añada marcada por las intensas heladas de finales de abril, que mermaron considerablemente la producción de la ribera del Duero. Aún así la viña pudo rehacerse y llevar los pocos racimos hasta una gran maduración., teniendo como resultado una Celestina muy fresca con una gran tensión y una boca más sutil.

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 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.

PUNTUACIONES Y OPINIONES

WINE ADVOCATE (R. PARKER)
90 pts.

