

LA CELESTINA VENDIMIA SELECCIONADA | 2018

Nuestra visión de un reserva D.O. Ribera del Duero

100% TEMPRANILLO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 10.369 botellas 0,75l
Grado alcohólico: 15% vol.
Acidez: 5,04 G/l (tartárico)
Azúcar residual: 1,5 g/l
pH: 3,63

Elaboración



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



Suelo: predominancia arenosa en zona soriana y arcillosos en zona burgalesa
Altitud: entre 870 y 980m los viñedos sorianos y entre 780 y 850m los viñedos burgaleses.
Edad media: 70 años las uvas sorianas, 30 años las uvas burgalesas.
Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos, veranos cortos y calurosos.

Puntuaciones



Wine Spectator: 91 | James Suckling: 91 | Guía Peñín: 90

