

LA CELESTINA | 2019

La representación del equilibrio en la Ribera del Duero

100% TEMPRANILLO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 102.000 botellas 0,75l | 2000 botellas 1,5l
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Acidez: 5,26 G/l (tartárico)
Azúcar residual: 1,5 g/l
pH: 3,67

Elaboración



Crianza: 12-14 meses en bodega de roble francés (20% bodega nueva)
Proceso: La vendimia se realiza manualmente en cajas de 20kg, despallado y encubado sin sulfuroso. Maceración en frío y vinificación por zonas. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable con temperaturas controladas entre 26-28°C para conservar el potencial de la fruta.

Nota de cata



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



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: 60 años las uvas sorianas, 20 años las uvas burgalesas.
Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos, veranos cortos y calurosos.

Puntuaciones



Wine Advocate: 91 | Wine Enthusiast: 94 | James Suckling: 90 | Guía Peñín: 91

