Club de Vinos
El Corte Inglés

SEÑORA VALE 2022



BODEGA
Esteban Celemín & Viticultor

TIPO
Vino Blanco

ZONA
Vino de la Tierra de Castilla y León

VARIEDAD DE UVA
100% Albillo Real

GRADO ALCOHÓLICO
14,5% vol.

CONSUMO
Hasta 2034

TEMPERATURA DE CONSUMO
8-10°C

ELABORACIÓN DEL VINO

VIÑEDO
Casi media hectárea plantada en 2014 con los últimos sarmientos que quedaban de viejísimos viñedos casi abandonados situados en el municipio de Castronuño (Valladolid).

VINIFICACIÓN Y CRIANZA
Vendimia manual, pisado tradicional a pie, prensado en prensa vertical, y fermentado en barrica con sus levaduras autóctonas. Un año de crianza en barrica de roble francés.

NOTA DE CATA
El vino nos habla de la variedad y exuberancia a través de la textura glicérica y untuosa y del suelo calizo, con la sapidez. De la viticultura de detalle, que consigue una salinidad de concentración, y del clima del lugar, con esa continentalidad austera que nos da equilibrio de sabor, frescor y longevidad.



COMENTARIO DEL EXPERTO
Señora Vale 2022 es el resultado de la recuperación de la variedad Albillo Real en Castronuño, a la entrada de la comarca de Toro. Marca el rumbo de un futuro de este estilo de vinos, donde la textura, el sabor y la longevidad están por encima de la inmediatez. Un vino para disfrutar ya y para verle mejorar con los años. Un vino gastronómico, que combina con gran variedad de platos, pero que expresa su máximo potencial con pescados ahumados y guisos de carnes blancas. Para disfrutar ya, pero tiene una capacidad de mejora en botella fantástico.

Esteban Celemín – Fundador y propietario de Bodegas Esteban Celemín & Viticultor



REGIÓN DE ELABORACIÓN
Castronuño está situado en el punto más al sur de Río Duero, donde termina Rueda y comienza Toro, en el meandro más imponente del río Duero, frontera geológica natural entre las comarcas del vino blanco de Medina y la de tintos de Zamora.