

# CELESTE

## CRianza

COSECHA: 2018

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Ribera del Duero

VARIEDAD: Tinto Fino (Tempranillo)

### ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 15-20 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica realizada parte en barrica nueva, con crianza sobre lías de 2 meses.

Tiempo de fermentación: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25-30°C

Crianza: Durante 12 meses en roble francés y americano (13% barrica nueva)

Tiempo envejecimiento en botella: Mínimo 12 meses

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,76

Acidez total: 5,1 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 3-7 años

### FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

### NOTA DE CATA

Color cereza oscuro, profundo y fascinante. Aroma intenso y concentrado de frutos negros (confitura de arándanos) con notas de higos maduros y un delicioso toque ahumado y mineral (grafito). En boca es aterciopelado y sabroso, con un tanino noble y de fina trama. Su crianza en roble le aporta finas notas especiadas (cacao amargo) y tostadas (café torrefacto)

### GASTRONOMÍA

Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal para todo tipo de carnes a la brasa, chorizo y quesos maduros. Marida especialmente bien con cordero asado. Servir entre 14-16°C.

### LEGADO

A 895 metros sobre el nivel del mar, donde las viñas y el cielo establecen una mágica conexión, nace Celeste. Un vino que atesora la frescura, la emoción y la intensidad de una noche estrellada.



# CELESTE

## CRIANZA

---

### TERROIR

#### Suelo

La finca de Fompedraza se ubica en el sector centro-oriental de la Cuenca del Duero próxima a la localidad de Fompedraza y al río Duratón, afluente del Duero que confluye con él en las proximidades de Peñafiel. Es una zona de relieve suave que se caracteriza por páramos disectados por valles encajonados que dan una morfología típica a la región. La zona se encuentra a una altura sobre el nivel del mar de unos 900 m, lo que condiciona el clima de la región y su vocación vitícola. En esta zona predominan los materiales continentales terciarios y cuaternarios. Concretamente, la finca se asienta sobre materiales del mioceno superior y cuaternario. La litología predominante del mioceno superior se basa en calizas grises con intercalaciones de margas mientras que dominan las arcillas en las zonas cuaternarias. Los suelos desarrollados sobre estos materiales tienden a manifestar texturas medias o finas y son muy ricos en carbonatos.

#### Meteorología

La añada 2018 se caracterizó por tener un invierno seco con unas temperaturas mínimas algo más bajas que otros años y una primavera suave en temperatura y muy lluviosa. Las precipitaciones de la añada fueron superiores al histórico de la región. Las heladas de mayo afectaron sobre todo al viñedo más adelantado de la provincia de Valladolid y produjeron una ligera merma en la cantidad, aunque luego el viñedo se recuperó perfectamente. El verano fue suave y no tan extremo como otros años con lo que el inicio de la vendimia fue tardío, con una maduración más lenta y pausada de lo habitual.

#### Pluviometría

Media anual (histórico): 410,8 mm

Total anual (añada actual): 664 mm

#### Temperatura

Media anual (histórico): 11,8°C

Media anual (añada actual): 12,1°C

