

# CELESTE

## RESERVA

---

COSECHA: 2017

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 en barrica nueva, con crianza sobre lías de 2 meses.

Tiempo de fermentación: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25-30°C

Crianza: Mínimo 16 meses en barricas de roble francés y americano (40% nuevo)

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,8

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: 7-10 años

### FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

### NOTA DE CATA

Color cereza oscuro, intenso y cubierto. Vino fragante, con aromas de frutos negros (confitura de arándanos) sobre un fondo de crianza muy noble y rico (roble tostado, cacao, avellana, café torrefacto). Delicado en el paso de boca, tiene un tanino fino y aterciopelado, enmarcado por sutil acidez frutal.

### GASTRONOMÍA

Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas de carne y caza, a la plancha o asada, como así también con vegetales asados. Marida especialmente bien con cordero lechal 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.

### PREMIOS

· 92 puntos, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)



PAGO DEL CIELO  
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

# CELESTE

## RESERVA

---

### TERROIR

#### Suelo

Suelos con texturas medias o finas y muy ricos en carbonatos, desarrollados en laderas a partir de calizas y margas del mioceno.

#### Meteorología

Cosecha histórica de escasa producción debido sobre todo a la gran helada de finales de abril y que se acentuó con la sequía del verano. El 2017 fue uno de los años más cálidos de la historia y condujo a una brotación, maduración y recolección muy temprana. La uva entró en la bodega en perfecto estado sanitario y con una maduración óptima. Uvas de gran concentración tanto a nivel aromático como en boca.

#### Pluviometría

Media anual (histórico): 410,8 mm

Total anual (añada actual): 272,6 mm

#### Temperatura

Media anual (histórico): 11,8°C

Media anual (añada actual): 12,7°C

