

CELESTE

ROBLE

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Ribera del Duero

VARIEDAD: Tinto Fino (Tempranillo)

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 15 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 20-26°C

Crianza: 3 meses en barrica

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,78

Acidez total: 4,8 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: 3-5 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro y bien cubierto. Intenso aroma de frutos negros (cerezas), con un fino matiz ahumado. En boca es aterciopelado, jugoso y lleno de rica materia frutal, con un tanino fino, maduro y bien pulido.

GASTRONOMÍA

Gracias a sus suaves taninos y su marcado carácter frutal, es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas con carnes, cordero asado, estofados y guisos. 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.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

ROBLE

TERROIR

Meteorología

La cosecha 2020 vino marcada por un invierno suave en cuanto a temperaturas, la primavera fue lluviosa y el verano no excesivamente cálido. Las lluvias de final de ciclo cercanas a la vendimia condicionaron el inicio de esta. Estas condiciones climáticas provocaron una brotación temprana, un envero muy homogéneo en todas las parcelas y una madurez polifenólica óptima con grados más bajos. A pesar del riesgo de enfermedades el estado sanitario de la uva fue excepcional. Los vinos de la cosecha 2020 son muy intensos aromáticamente y suaves al paladar.

