CELESTE

VERDEJO

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Rueda

VARIEDAD: Verdejo

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: Maceración muy suave de pieles en frío

durante 3 horas

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control

de temperatura

Tiempo de fermentación: 15 días Temperatura de fermentación: 14°C Crianza: Sobre lías durante 2 meses

Fecha de embotellado: A partir de marzo de 2021

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,23

Acidez total: 5,1 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 1 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de

los próximos: 2-3 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Color dorado pálido límpido y brillante. En nariz destaca por su potencia aromática, con notas varietales a hinojo y a almendra verde sobre un fondo de flores blancas.

En boca es sedoso, firme, con una fina y elegante acidez que le confiere longitud de boca.

GASTRONOMÍA

Perfecto como aperitivo, es ideal para acompañar mariscos y pescado fresco como así también frito. Se combina muy bien con ensaladas verdes y aliños cítricos. Se recomienda servir entre 8°-10°C.

LEGADO

Elaborado en nuestra bodega de Villafranca del Duero, a partir de una selección de nuestras parcelas de verdejo cercanas al río Duero, que ofrecen más intensidad aromática y frescor.

PREMIOS

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





CELESTE

VERDEJO

TERROIR

Meteorología

El año 2020 fue un año normal en cuanto a la pluviometría, pero concentrada a inicio del ciclo vegetativo, durante el resto del ciclo se dio un período más prolongado sin lluvias. Durante el ciclo de maduración la precipitación fue escasa y se dio a mitad de septiembre, cuando la vendimia estaba empezada. La sequía marcó el inicio de la fecha de vendimia y la reducción de cosecha. Por otro lado, 2020 fue un año con temperaturas más elevadas, aunque a final del ciclo vegetativo se dieron temperaturas más suaves de lo normal.

