

CELESTE

CRianza

COLLITA: 2018

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Ribera del Duero

VARIETAT: Tinto Fino (Tempranillo)

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 15-20 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura. Fermentación maloláctica realizada parte en barrica nueva, con crianza sobre lías de 2 meses.

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 25-30°C

Criança: Durant 12 mesos s en roure francès i americà (13% bota nova)

Temps d'envelliment en ampolla: Mínim 12 mesos

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,76

Acidesa total: 5,1 g/L (à. tàrtaric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 3-7 anys

FORMATS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

Color cirera fosc, profund i fascinant. Aroma intensa i concentrada de fruita negra (confitura de nabius) amb notes de figues madures i un deliciós toc fumat i mineral (grafit). En boca és vellutat i saborós, amb un taní noble i de trama fina. La criança en roure li aporta fines notes especiades (cacau amarg) i torrades (café torrefacte).

GASTRONOMIA

Per les suaus característiques tàniques afruitades que té, és l'acompanyament ideal per a tot tipus de carns vermelles, xoriço i formatges madurs. Servi-los entre 14-16 °C.

LLEGAT

A 895 metres sobre el nivell del mar, on les vinyes i el cel estableixen una màgica connexió, neix Celeste. Un vi que atresora la frescor, l'emoció i la intensitat d'una nit estrellada.



CELESTE

CRianza

TERROIR

Sòl

La finca de Fompedraza es troba al sector centre-oriental de la Conca del Duero propera a la localitat de Fompedraza i al riu Duranton, afluent del Duero que conflueix amb ell en les proximitats de Peñafiel. Es una zona de relleu suau que es caracteritza per erms disectats i per valls encaixonades que donen una morfologia típica a la regió. La zona és troba a una alçada sobre el nivell del mar d'uns 900 m, el que condiciona el clima de la seva regió i la seva vocació vitícola. En aquesta zona predominen els materials continentals terciaris i quaternaris. Concretament, la finca s'assenta sobre materials del miocè superior i quaternari. La litologia predominant del miocè superior es basa en calcàries grises amb intercalacions de margues mentre que dominen les argiles en les zones quaternàries. Els sòls desenvolupats sobre aquests materials tendeixen a manifestar textures mitjanes o fines i són molt rics, en carbonats.

Meteorologia

L'anyada 2018 es va caracteritzar per tenir un hivern sec amb unes temperatures mínimes una mica més baixes que altres anys i una primavera suau en temperatura i molt plujosa. Les precipitacions de l'anyada van ser superiors a l'històric de la regió. Les gelades de maig van afectar sobretot la vinya més avançada de la província de Valladolid i van produir una lleugera minva en la quantitat, encara que després la vinya es va recuperar perfectament. L'estiu va ser suau i no tan extrem com altres anys, per la qual cosa l'inici de la verema va ser tardà, amb una maduració més lenta i pausada del que és habitual.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 410,8 mm

Total anual (anyada actual): 664 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 11,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 12,1°C

