

CELESTE

RESERVA

COLLITA: 2017

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. Fermentació malolàctica realitzada en bota nova, amb criança sobre lies de 2 mesos.

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 25-30°C

Criança: Mínim 16 mesos en bota de roure francès i americà (40% nou)

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14,5% vol.

pH: 3,8

Acidesa total: 5,1 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 7-10 anys

FORMATS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

Color cirera fosc, intens i cobert. Vi fragant, amb aromes de fruits negres (confitura de nabius) sobre un fons de criança molt noble i ric (noble torrat, cacau, avellana, cafè torrefacte). Delicat en el pas de boca, té un taní fi i vellutat, emmarcat per una subtil acidesa afruitada.

GASTRONOMIA

Amb característiques tànniques i afruitades suaus, és l'acompanyament ideal d'una gran varietat de receptes de carn i caça, a la planxa o al forn, com també de verdures rostides. Marida especialment bé amb el xai rostit. Serviu-lo entre 14-16 ° C.

LLEGAT

A 895 metres sobre el nivell de la 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 estelada.

PREMIS

- 92 punts, JamesSuckling.com 2021 (Hong Kong)
- 90 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (França)



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

RESERVA

TERROIR

Sòl

Sòls amb textures mitjanes o fines i molt rics en carbonats, desenvolupats en vessants a partir de calcàries i margues del miocè.

Meteorologia

Collita històrica d'escassa producció a causa sobretot de la gran gelada de finals d'abril i que es va accentuar amb la sequera de l'estiu. El 2017 va ser un dels anys més càlids de la història i va conduir a una brotada, maduració i recol·lecció molt primerenques. El raïm va entrar al celler en perfecte estat sanitari i amb una maduració òptima. Raïm de gran concentració tant aromàtica com en boca.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 410,8 mm

Total anual (anyada actual): 272,6 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 11,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 12,7°C

