

CELESTE

ROBLE

COLLITA: 2020

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Ribera del Duero

VARIETAT: Tinto Fino (Tempranillo)

ELABORACIÓ

Temps de maceració: 15 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 20-26°C

Criança: 3 mesos en bota

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,78

Acidesa total: 4,8 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: 3-5 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color cirera fosc i ben cobert. Intensa aroma de fruits negres (cireres), amb un fi matís fumat. En boca és vellutat, sucós i ple de rica matèria afruitada, amb un taní fi, madur i ben polit.

GASTRONOMIA

Gràcies a les seves característiques tàniques i afruitades, és l'acompanyament ideal d'una gran varietat de receptes amb carns, xai rostit, tot tipus d'aus, estofats i guisats. També permet maridar plats de verdures. Serviu-lo 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.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

ROBLE

TERROIR

Meteorologia

La collita 2020 va venir marcada per un hivern suau pel que fa a temperatures, la primavera va ser plujosa i l'estiu no excessivament càlid. Les pluges de final de cicle properes a la verema en van condicionar l'inici. Aquestes condicions climàtiques van provocar una brotada primerenca, un verol molt homogeni en totes les parcel·les i una maduresa polifenòlica òptima amb graus més baixos. Tot i el risc de malalties, l'estat sanitari del raïm va ser excepcional. Els vins de la collita 2020 són molt intensos aromàticament i suaus al paladar.

