

CELESTE

CRianza

COSECHA: 2020

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Ribera del Duero

VARIEDAD: Tinto Fino (Tempranillo)

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 15-20 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica realizada parte en barrica nueva, con crianza sobre lías de 2 meses.

Tiempo de fermentación alcohólica: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25-30°C

Crianza: Durante 12 meses en roble 60% francés y 40% americano (13% barrica nueva)

Tiempo envejecimiento en botella: Mínimo 12 meses

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,7

Acidez total: 5 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: 3-7 años

FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

De buen color cereza oscuro. Expresivo aroma frutal (arándanos) con delicadas notas de crianza (cacao) y un elegante fondo especiado. Aterciopelado y ágil, es más fácil y ligero, con menos estructura que en otras añadas, pero ya maduro y muy agradable para beber.

GASTRONOMÍA

Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal para todo tipo de carnes a la brasa, chorizo y quesos maduros. Marida especialmente bien con cordero asado. 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.



CELESTE

CRianza

TERROIR

Suelo

La bodega ubicada en la finca de Fompedraza se encuentra dentro del sector centro-oriental de la Cuenca del Duero próxima a la localidad de Fompedraza y al río Duratón, afluente del Duero que confluye con él en las proximidades de Peñafiel. Es una zona de relieve suave que se caracteriza por páramos disectados por valles encajonados que dan una morfología típica a la región.

Celeste Crianza es el conjunto de una selección de las mejores parcelas a lo largo de la Ribera del Duero, parcelas seleccionadas en municipios que se encuentra entre los 790 y 900m de altura sobre el nivel del mar. Este clima tan especial de la región condiciona su vocación vitícola. En esta zona predominan los materiales continentales terciarios y cuaternarios. Concretamente, la finca donde se asienta la bodega se encuentra sobre materiales del mioceno superior y cuaternario. La litología predominante del mioceno superior se basa en calizas grises con intercalaciones de margas mientras que dominan las arcillas en las zonas cuaternarias. Los suelos desarrollados sobre estos materiales tienden a manifestar texturas medias o finas y son muy ricos en carbonatos.

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.

Pluviometría

Media anual (histórico): 410,8 mm

Total anual (añada actual): 445,2 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 11,8°C

Media anual (añada actual): 12,5°C



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES