

CELESTE

CRianza

COLLITA: 2020

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 part en bota nova, amb criança sobre lies de 2 mesos.

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 25-30°C

Criança: Durant 12 mesos en roure 60% francès i 40% americà (13% en bota nova)

Temps d'envelliment en ampolla: Mínim 12 mesos

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,7

Acidesa total: 5 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: 3-7 anys

FORMATS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl i 75 cl

NOTA DE TAST

D'un bonic color cirera fosc amb subtils reflexos càlids i torrats. Expressió aromàtica neta, amb notes florals (matoll silvestre) i fruits negres (confitura de mores) sobre un fons fumat i torrat (café). Saborós i molt vellutat. Ben construït i amb matèria de gran vi, recolzada en el roure net i especiat de la seva bona criança.

GASTRONOMIA

Per les suaus característiques tàniques afruitades que té, és l'acompanyament ideal per a tot tipus de carns vermelles, xoriço i formatges madurs. Serviu-lor 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

El celler ubicat a la finca de Fompedraza es troba dins del sector centreoriental de la conca del Duero, propera a la localitat de Fompedraza i al riu Duratón, afluent del Duero que hi conflueix a les proximitats de Peñafiel. És una zona de relleu suau que es caracteritza per erms disseccionats per valls encaixonades que donen una morfologia típica a la regió.

Celeste Crianza és el conjunt d'una selecció de les millors parcel·les al llarg de la Ribera del Duero, parcel·les seleccionades en municipis que es troben entre els 790 i 900 m d'altura sobre el nivell del mar. Aquest clima tan especial de la regió en condiona la vocació vitícola. En aquesta zona hi predominen els materials continentals terciaris i quaternaris. Concretament, la finca on s'assenta el celler es troba sobre materials del miocè superior i el quaternari. La litologia predominant del miocè superior es basa en calcàries grises amb intercalacions de margues, mentre que a les zones quaternàries dominen les argiles. Els sòls desenvolupats sobre aquests materials tendeixen a manifestar textures mitjanes o fines i són molt rics en carbonats.

Meteorologia

Durant el cicle vegetatiu dels ceps, és a dir, d'abril a setembre, les temperatures i les precipitacions van ser inferiors a les del mateix període de l'any anterior, que va ser especialment plujós. Durant els mesos de maduració del raïm, d'agost a setembre, va ploure poc i de manera molt puntual, amb una temperatura mitjana de més d'un grau per sota de la de l'any anterior.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 410,8 mm

Total anual (anyada actual): 445,2 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 11,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 12,5°C

