

# CELESTE

## RESERVA

---

COSECHA: 2019

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 en barrica nueva, con crianza sobre lías de 2 meses.

Tiempo de fermentación alcohólica: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25-30°C

Crianza: Mínimo 16 meses en barricas de roble un 40% nuevo, de origen francés (92%) y americano (8%)

### DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 15% vol.

pH: 3,65

Acidez total: 5,3 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: 7-10 años

### FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

### NOTA DE CATA

Color granate oscuro, intenso y majestuoso. Se manifiesta serio y con autoridad y, cuando se airea en la copa, abre sus aromas frutales (confitura de moras y cerezas negras). Ofrece cálidas notas especiadas (clavo) y de maderas nobles (roble, cedro, incienso). En boca es sedoso, ligero, ágil y sabroso.

### GASTRONOMÍA

Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas de carne y caza, a la plancha o asada, como así también con vegetales asados. Marida especialmente bien con cordero lechal 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.

### PREMIOS

· 93 puntos, JamesSuckling.com 2023 (Hong Kong)



PAGO DEL CIELO  
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

# CELESTE

## RESERVA

---

### TERROIR

#### Suelo

Suelos con texturas medias o finas y muy ricos en carbonatos, desarrollados en laderas a partir de calizas y margas del mioceno.

#### Meteorología

Durante el ciclo vegetativo de las cepas, es decir de abril a septiembre, las temperaturas y precipitaciones fueron inferiores a las del mismo periodo del año anterior, que fue especialmente lluvioso. Durante los meses de maduración de la uva, de agosto a septiembre, llovió poco y de manera muy puntual, con una temperatura media de más de un grado por debajo de la del año anterior.

#### Pluviometría

Media anual (histórico): 410,8 mm

Total anual (añada actual): 426,4 mm

#### Temperatura

Media anual (histórico): 11,8°C

Media anual (añada actual): 12,2°C

