

CELESTE

RESERVA

COLLITA: 2019

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

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 25-30°C

Criança: Mínim 16 mesos en barriques de roure 40% nou, d'origen francès (92%) i americà (8%)

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 15% vol.

pH: 3,65

Acidesa total: 5,3 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 granat fosc, intens i majestuós. Es manifesta seriós i amb autoritat i, quan s'aireja a la copa, s'obren les aromes afruitades (confitura de mores i cireres negres). Ofereix notes càlides especiades (clau) i de fustes nobles (roure, cedre, encens). En boca és sedós, lleuger, àgil i saborós.

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

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



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

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): 426,4 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 11,8°C

Mitjana anual (anyada actual): 12,2°C

