

# CELESTE

## ROBLE

COLLITA: 2022

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: En botes durant 3 mesos

### DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,79

Acidesa total: 4,6 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,7 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 als seus tanins suaus i el marcat caràcter fruitat, és l'acompanyament ideal d'una gran varietat de receptes, com xai rostit, estofats i guisats. A més, acompanya molt bé unes albergínies a la parmesana o plats que continguin salsa de tomàquet. 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

A la Ribera del Duero, les precipitacions durant el cicle vegetatiu van ser molt inferiors respecte a l'any anterior, ja que es van reduir pràcticament a la meitat. No obstant això, durant el període de maduració, d'agost a setembre, la tendència es va revertir i va ploure més. Pel que fa a temperatures, van estar per sobre de la normalitat durant gran part de l'any i es van produir algunes onades de calor durant l'estiu.

