

CELESTE

VERDEJO

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Rueda

VARIETAT: Verdejo

ELABORACIÓ

Temps de maceració: Maceració molt suau de pells en fred durant 3 hores

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable sota control de temperatura

Temps de fermentació alcohòlica: 15 dies

Temperatura de fermentació: 14°C

Criança: Sobre mares durant 2 mesos

Embotellat: A partir de febrer de 2023

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13% vol.

pH: 3,18

Acidesa total: 5,1 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: 2-3 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl i 75 cl

GASTRONOMIA

Perfecte com a aperitiu. També és ideal per acompanyar marisc i peix fresc o fregit. Combina molt bé amb amanides i amaniments cítrics. Es recomana servir-lo entre 8-10 °C.

LLEGAT

Elaborat al nostre celler de Villafranca al Duero, a partir d'una selecció de les nostres parcel·les de verdejo pròximes a el riu Duero, que ofereixen més intensitat aromàtica i frescor.

PREMIS

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



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

VERDEJO

TERROIR

Meteorologia

Durant el 2022, les temperatures es van situar per sobre de la normalitat durant gran part de l'any, amb onades de calor freqüents durant l'estiu i amb temperatures properes als 40 °C. El cicle vegetatiu va ser poc plujós, amb precipitacions a inici i final de cicle. Cal destacar que durant el cicle de maduració hi va haver alguna tempesta que va acumular una mica de pluja. D'altra banda, el final de l'any va ser molt plujós i va acumular el 50% de la precipitació anual.

