

CELESTE

ROSÉ

COLLITA: 2023

TIPUS DE VI: Vi rosat

DO: Cigales

VARIETAT: Tempranillo

ELABORACIÓ

Temps de maceració: Maceració amb pells durant 3 hores

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

Temps de fermentació alcohòlica: 7 -10 dies

Temperatura de fermentació: 14°C

Criança: En dipòsits de formigó durant un mes

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13% vol.

pH: 3,47

Acidesa total: 5,24 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,3 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 2-3 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Vi de suau color salmó, de gran intensitat, complex i sedós, on predominen els records de flors blanques, fruites de pinyol i notes d'anís.

GASTRONOMIA

Excel·lent per a acompanyar plats de pasta, amanides i alguns plats vegans. A causa de la seva bona acidesa, crearà bona harmonia amb plats de peix amb salses lleugeres de tomàquet. Servir entre 9-12 °C.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

ROSÉ

TERROIR

Sòl

Des del punt de vista geomorfològic, el territori correspon al Miocè. El sòl està format per sediments terciaris i quaternaris: sorres, calcàries i gredes iesíferes, que reposen sobre argiles i margues. El sòl té una estructura granular feble, de fina o mitjana, amb escassa pedregositat i sense matèria orgànica.

Meteorologia

El cicle vegetatiu es va iniciar amb reserves hídriques adequades per a un òptim creixement i maduració del raïm. El clima va ser temperat i el mes de juny particularment plujós. Les temperatures van augmentar durant juliol, finals d'agost i setembre, la qual cosa va resultar ser un període d'estrès hídric i tèrmic per a les plantes, a causa de l'escassetat d'aigua i l'excés de calor. Aquesta situació va precipitar un inici precoç de la collita respecte a anys anteriors.

Pluviometria

Total anual (anyada actual): 394,4 mm

Temperatura

Mitjana anual (anyada actual): 14°C

