

CELESTE

ROSÉ

COSECHA: 2023

TIPO DE VINO: Vino rosado

DO: Cigales

VARIEDAD: Tempranillo

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: Maceración con pieles durante 3 horas

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura

Tiempo de fermentación alcohólica: 7 -10 días

Temperatura de fermentación: 14°C

Crianza: En depósitos de hormigón durante un mes

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,47

Acidez total: 5,24 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,3 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 2-3 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Vino de suave color salmón, de gran intensidad, complejo y sedoso, donde predominan los recuerdos de flores blancas, frutas de hueso y notas de anís.

GASTRONOMÍA

Excelente para acompañar platos de pasta, ensaladas y algunos platos veganos. Debido a su buena acidez, creará buena armonía con platos de pescado con salsas ligeras de tomate. Servir entre 9-12° C.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

ROSÉ

TERROIR

Suelo

Desde el punto de vista geomorfológico, el territorio corresponde al Mioceno. El suelo está formado por sedimentos terciarios y cuaternarios: arenas, calizas y gredas yesíferas, que reposan sobre arcillas y margas. El suelo tiene una estructura granular débil, de fina o media, con escasa pedregosidad y carente de materia orgánica.

Meteorología

El ciclo vegetativo se inició con reservas hídricas adecuadas para un óptimo crecimiento y maduración de las uvas. El clima fue templado y el mes de junio particularmente lluvioso. Las temperaturas aumentaron durante julio, finales de agosto y septiembre, lo que resultó ser un período de estrés hídrico y térmico para las plantas, debido a la escasez de agua y el exceso de calor. Esta situación precipitó un inicio precoz de la cosecha con respecto a años anteriores.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 394,4 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 14°C

