

# CELESTE

## CRianza

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Ribera del Duero

VARIETAT: Tempranillo (ull de llebre)

### ELABORACIÓ

Temps de maceració: 15-20 dies

Tipus de fermentació: En dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura. Fermentació malolàctica realitzada en bota nova en un alt percentatge, amb criança sobre mares de 2 mesos.

Temps de fermentació alcohòlica: 1 setmana aproximadament

Temperatura de fermentació: 25-30 °C

Criança: Durant 12 mesos en roure 60% francès i 40% americà (29% bota nova)

Temps d'envelliment en ampolla: Mínim 12 mesos

### DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 14% vol.

pH: 3,7

Acidesa total: 4,9 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: <0,5 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfit

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 3-7 anys

### FORMATS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl i 75 cl

### NOTA DE TAST

Color cirera fosc amb reflexos robí. Concentrat i profund, amb aromes de baies negres (confitura de mora). En boca és saborós, lleuger i emmarcat per una fina acidesa afruitada.

### GASTRONOMIA

Amb suaus característiques tànniques i afruitades és l'acompanyament ideal per a tot tipus de carns a la brasa, xoriço i formatges madurs. Marida especialment bé amb xai rostit. Servir 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

## CRianza

---

### TERROIR

#### Sòl

El celler ubicat a la finca de Fompedraza es troba dins del sector centre-oriental de la Conca del Duero propera a la localitat de Fompedraza i al riu Duratón, afluent del Duero que conflueix amb ell en les proximitats de Peñafiel. És una zona de relleu suau que es caracteritza per paraments disseccionats per valls encaixonades que donen una morfologia típica a la regió.

Celeste Crianza és el conjunt d'una selecció de les millors parcel·les al llarg de la Ribera del Duero, parcel·les seleccionades en municipis que es troben entre els 790 i 900 m d'altura sobre el nivell del mar. Aquest clima tan especial de la regió condiona la seva vocació vitícola. En aquesta zona predominen els materials continentals terciaris i quaternaris. Concretament, la finca on s'assenta el celler es troba sobre materials del miocè superior i quaternari. La litologia predominant del miocè superior es basa en calcàries grises amb intercalacions de margues mentre que dominen les argiles en les zones quaternàries. Els sòls desenvolupats sobre aquests materials tendeixen a manifestar textures mitjanes o fines i són molt rics en carbonats.

#### Meteorologia

A Ribera del Duero, les precipitacions durant el cicle vegetatiu van ser molt inferiors respecte a l'any anterior, reduint-se pràcticament a la meitat. Tanmateix, 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.

#### Pluviometria

Mitjana anual (històric): 419,6 mm

Total anual (anyada actual): 431,6 mm

#### Temperatura

Mitjana anual (històric): 11,9 °C

Mitjana anual (anyada actual): 13,4 °C



PAGO DEL CIELO  
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES