

CELESTE

ROBLE

COLLITA: 2024

TIPUS DE VI: Vi negre

DO: Ribera del Duero

VARIETAT: Tempranillo (ull de llebre)

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 bota durant 3 mesos

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,69

Acidesa total: 4,1 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: 3-5 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color cirera fosc i ben cobert. Intens 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 al seu marcat caràcter afruitat, és l'acompanyament ideal de gran varietat de receptes com xai rostit, estofats i guisats. A més acompanya molt bé unes albergínies a la parmigiana, o plats que continguin salsa de tomàquet. 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

ROBLE

TERROIR

Meteorologia

La collita de 2024 es va caracteritzar per temperatures mitjanes 1°C superiors a l'habitual, amb un inici de cicle vegetatiu suau i un augment tèrmic durant la maduració. Les precipitacions es van mantenir al voltant de la mitjana tant en el cicle vegetatiu com en la maduració, afavorint un desenvolupament equilibrat de la vinya. Només els mesos d'abril, juliol, novembre i desembre van registrar dèficit de pluges, mentre que la resta de l'any la pluviometria va ser regular



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES