

CELESTE

ROBLE

COSECHA: 2024

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Ribera del Duero

VARIEDAD: Tinto Fino (Tempranillo)

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 15 días

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

Tiempo de fermentación alcohólica: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 20-26°C

Crianza: En bodega durante 3 meses

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,69

Acidez total: 4,1 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 3-5 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro y bien cubierto. Intenso aroma de frutos negros (cerezas), con un fino matiz ahumado. En boca es aterciopelado, jugoso y lleno de rica materia frutal, con un tanino fino, maduro y bien pulido.

GASTRONOMÍA

Gracias a sus suaves taninos y su marcado carácter frutal, es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas como cordero asado, estofados y guisos. Además acompaña muy bien unas berenjenas a la parmigiana, o platos que contengan salsa de tomate. Servir entre 14-16°C.

LEGADO

A 895 metros sobre el nivel del mar, donde las viñas y el cielo establecen una mágica conexión, nace Celeste. Un vino que atesora la frescura, la emoción y la intensidad de una noche estrellada.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

ROBLE

TERROIR

Meteorología

La añada 2024 se caracterizó por temperaturas medias 1°C superiores a la habitual, con un inicio de ciclo vegetativo suave y un aumento térmico durante la maduración. Las precipitaciones se mantuvieron en torno a la media tanto en el ciclo vegetativo como en la maduración, favoreciendo un desarrollo equilibrado del viñedo. Solo los meses de abril, julio, noviembre y diciembre registraron déficit de lluvias, mientras que el resto del año la pluviometría fue regular.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES