

CELESTE

CRianza

COSECHA: 2015

TIPO DE VINO: Vino tinto

DO: Ribera del Duero

VARIEDAD: Tinto Fino (Tempranillo)

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: 15-20 días

Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura. Fermentación maloláctica realizada en barrica nueva en un alto porcentaje, con crianza sobre lías de 2 meses.

Tiempo de fermentación: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25-30°C

Crianza: Durante 12 meses en roble francés y americano (20% barrica nueva)

Tiempo envejecimiento en botella: Mínimo 12 meses

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,75

Acidez total: 5 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: 3-7 años

FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Color cereza con reflejos granate. Delicioso y voluptuoso aroma de frutos negros (arándanos), muy maduros, con finas notas de café torrefacto y frutos secos (ciruelas pasas). Denso, carnoso, con una sensualidad sabrosa que tiene una persistencia impresionante.

GASTRONOMÍA

Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas de carne incluyendo asados y caza. 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.

PREMIOS

- 92 puntos, JamesSuckling.com 2018 (Reino Unido)
- 90 puntos, Decanter 2018 (Reino Unido)



CELESTE

CRIANZA

TERROIR

Suelo

La finca de Fompedraza se ubica en el sector centro-oriental de la Cuenca del Duero próxima a la localidad de Fompedraza y al río Duratón, afluente del Duero que confluye con él en las proximidades de Peñafiel. Es una zona de relieve suave que se caracteriza por páramos disectados por valles encajonados que dan una morfología típica a la región. La zona se encuentra a una altura sobre el nivel del mar de unos 900 m, lo que condiciona el clima de la región y su vocación vitícola. En esta zona predominan los materiales continentales terciarios y cuaternarios. Concretamente, la finca se asienta sobre materiales del mioceno superior y cuaternario. La litología predominante del mioceno superior se basa en calizas grises con intercalaciones de margas mientras que dominan las arcillas en las zonas cuaternarias. Los suelos desarrollados sobre estos materiales tienden a manifestar texturas medias o finas y son muy ricos en carbonatos.

Meteorología

La cosecha 2015 ha venido marcada por un invierno suave y una primavera en la que se produjeron heladas tardías que redujeron la cosecha. El verano fue muy cálido y la época de la vendimia estuvo marcada por la estabilidad meteorológica sin afectación de las lluvias. La madurez del tempranillo ha sido óptima con uvas de gran calidad y sanidad.

Pluviometría

Media anual (histórico): 410,8 mm

Total anual (añada actual): 349,2 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 11,8°C

Media anual (añada actual): 11,8°C

