

CELESTE

VERDEJO

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Rueda

VARIEDAD: Verdejo

ELABORACIÓN

Tiempo de maceración: Maceración muy suave de pieles en frío durante 3 horas

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

Tiempo de fermentación: 15 días

Temperatura de fermentación: 14°C

Crianza: Sobre lías durante 2 meses

Fecha de embotellado: A partir de febrero de 2020

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,26

Acidez total: 5,1 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L

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

Color dorado pálido límpido y brillante. En nariz destaca por su potencia aromática, con notas varietales a hinojo y a almendra verde sobre un fondo de flores blancas.

En boca es sedoso, firme, con una fina y elegante acidez que le confiere longitud de boca.

GASTRONOMÍA

Perfecto como aperitivo, es ideal para acompañar marisco y pescado fresco como así también frito, se combina muy bien con ensaladas. Se recomienda servir entre 8°-10°C.

LEGADO

Elaborado en nuestra bodega de Villafranca del Duero, a partir de una selección de nuestras parcelas de verdejo cercanas al río Duero, que ofrecen más intensidad aromática y frescor.



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

VERDEJO

TERROIR

Meteorología

La cosecha 2019 vino marcada por la escasa cantidad de lluvia acumulada durante el periodo invierno 2018 - primavera 2019. Los inicios del verano se caracterizaron por noches bastante cálidas que produjeron adelantos en las fechas de vendimia en más de una semana respecto a la añada 2018. Ambos factores provocaron un descenso productivo promedio en la Denominación de origen del 20% respecto a un año normal, compensado en parte por la entrada en producción de nuevos viñedos.

