

EXCELSIA CANARIAS
VINOS Y DESTILADOS




PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES



CELESTE

CRianza

COSECHA: 2018

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 parte en barrica nueva, 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 (13% barrica nueva)

Tiempo envejecimiento en botella: Mínimo 12 meses

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

pH: 3,76

Azidez total: 5,1 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: 3-7 años

FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Color cereza oscuro, profundo y fascinante. Aroma intenso y concentrado de frutos negros (confitura de arándanos) con notas de higos maduros y un delicioso toque ahumado y mineral (grafito). En boca es aterciopelado y sabroso, con un tanino noble y de fina trama. Su crianza en roble le aporta finas notas especiadas (cacao amargo) y tostadas (café torrefacto)

GASTRONOMÍA

Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal para todo tipo de carnes a la brasa, chorizo y quesos maduros. Marida especialmente bien con cordero asado. 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

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 añada 2018 se caracterizó por tener un invierno seco con unas temperaturas mínimas algo más bajas que otros años y una primavera suave en temperatura y muy lluviosa. Las precipitaciones de la añada fueron superiores al histórico de la región. Las heladas de mayo afectaron sobre todo al viñedo más adelantado de la provincia de Valladolid y produjeron una ligera merma en la cantidad, aunque luego el viñedo se recuperó perfectamente. El verano fue suave y no tan extremo como otros años con lo que el inicio de la vendimia fue tardío, con una maduración más lenta y pausada de lo habitual.

Pluviometría

Media anual (histórico): 410,8 mm

Total anual (añada actual): 664 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 11,8°C

Media anual (añada actual): 12,1°C



CELESTE

RESERVA

COSECHA: 2016

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, con crianza sobre lías de 2 meses.

Tiempo de fermentación: 1 semana aproximadamente

Temperatura de fermentación: 25-30°C

Crianza: Durante 15 meses en roble francés y americano (40% nuevo)

Tiempo envejecimiento en botella: Mínimo 21 meses

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14% vol.

pH: 3,77

Acidez total: 5,4 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: <0,5 g/L - Datos internos -

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 7-10 años

FORMATOS DISPONIBLES

300 cl, 150 cl y 75 cl

NOTA DE CATA

Color cereza intenso y de buena capa. Delicioso, fragante y riquísimo en notas florales (confitura de cereza roja) sobre un fondo láctico (nata) muy fresco, con un toque de frutos secos y cacao (naranja confitada con chocolate). Un vino para perderse en su firmamento poético. En boca es más delicado que poderoso, más elegante y ágil que robusto.

GASTRONOMÍA

Con suaves características tánicas y frutales es el acompañamiento ideal de gran variedad de recetas de carne y caza, a la plancha o asada, como así también con vegetales asados. Marida especialmente bien con el cordero asado. 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

- 94 puntos, Grupo Gourmets 2021 (España)
- 91 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (Francia)



PAGO DEL CIELO
PROPIEDAD DE LA FAMILIA TORRES

CELESTE

RESERVA

TERROIR

Suelo

Suelos con texturas medias o finas y muy ricos en carbonatos, desarrollados en laderas a partir de calizas y margas del mioceno.

Meteorología

La cosecha 2016 vino marcada por un invierno suave y una primavera con abundantes lluvias que incrementaron la cosecha. El verano fue especialmente cálido en su parte final, lo que retrasó un poco la recolección. La vendimia se desarrolló sin incidentes reseñables y con entrada muy sana lo que ha generado vinos muy suaves y equilibrados. Al tratarse de una cosecha tardía la madurez en la tinta fina ha sido óptima.

Pluviometría

Media anual (histórico): 410,8 mm

Total anual (añada actual): 524 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 11,8°C

Media anual (añada actual): 11,9°C

