

Celeste Roble



Pago del Cielo

COSECHA

2023

TIPO DE VINO

Vino tinto

REGIÓN

DO Ribera del Duero

VARIEDADES

Tinto fino 100%

ELABORACIÓN

TIPO DE FERMENTACIÓN

La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, utilizando un riguroso control de temperatura para preservar los aromas y sabores más frescos de la uva

TIEMPO DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Una semana

TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN (°C)

Entre 20 y 26° °C

TIPO DE CRIANZA

Durante tres meses, el vino madura en barricas, adquiriendo sutiles matices y una mayor complejidad aromática.

DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCOHÓLICO (ETIQUETA) (%vol.)

13.5 %

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Contiene sulfitos

CAPACIDAD

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.

TEMPERATURA OPTIMA DEL SERVICIO

Entre 12 y 14°

Celeste Roble



Pago del Cielo

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.