

Torres

Torres Celeste Crianza est un vin rouge audacieux et expressif de la DO Ribera del Duero, qui reflète l'essence de ses vignobles d'altitude grâce à un équilibre entre fruit éclatant et élevage élégant.



* PAGO DEL CIELO

Alcool:14,00 %

Composition: 100% Tempranillo

Celeste Crianza 2020

Ribera del Duero, Espagne

Région et Vignobles

La région de la **DO Ribera del Duero**, située dans la vallée du fleuve Duero en Espagne, est réputée pour ses paysages spectaculaires, ses vignobles d'altitude et son climat continental extrême. Les vignobles de Celeste Crianza se trouvent à Fompedraza, l'un des points les plus élevés de l'appellation, à 895 mètres d'altitude. Cette position élevée offre des températures plus fraîches, qui contribuent à l'acidité vibrante et à la complexité aromatique du vin.

Les sols, riches en **dépôts carbonatés** datant du Miocène supérieur et du Quaternaire, présentent une texture moyenne à fine. Ces caractéristiques, combinées au relief doux et aux vallées étroites, créent un environnement idéal pour le **Tinto** Fino (Tempranillo), le cépage dominant.

Vinification

Ce millésime a été marqué par un hiver doux, un printemps pluvieux et un été relativement frais, suivi de pluies tardives qui ont permis une maturité phénolique optimale. Ces conditions ont donné des raisins sains avec des arômes intenses et une bouche lisse.

- Fermentation : Réalisée en cuves inox à température contrôlée pour préserver la fraîcheur et la pureté du fruit.
- Macération : 15 à 20 jours de macération pour extraire une couleur riche et des tanins équilibrés.
- Fermentation malolactique : Principalement réalisée en barriques neuves, avec deux mois d'élevage sur lies pour enrichir la complexité.
- Élevage: 12 mois en barriques (60 % chêne français, 40 % chêne américain), suivis d'un minimum de 12 mois d'élevage en bouteille pour garantir intégration et finesse.







Celeste Crianza 2020

Notes de Dégustation

- Couleur : Rouge cerise intense avec des reflets vibrants.
- **Arômes** : Bouquet parfumé de **myrtilles**, **cacao**, et **épices délicates**, complété par des notes subtiles de chêne et une pointe terreuse.
- Bouche: Veloutée et souple, avec des saveurs de fruits noirs, chocolat et épices douces. Bien équilibré, accessible et agréable, ce vin présente une structure plus douce que les millésimes précédents, le rendant facile à apprécier.

Le Saviez-Vous?

Le nom **Celeste**, signifiant « céleste » ou « étoilé », fait référence aux nuits étoilées audessus du vignoble de Fompedraza, l'un des plus hauts de la Ribera del Duero. Cette inspiration se retrouve également dans le design élégant de l'étiquette du vin.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées au romarin** : Sublime les nuances terreuses et fruitées du vin.
- Filet de bœuf avec sauce au poivre noir : S'accorde parfaitement avec la richesse et la texture veloutée du vin.
- Champignons rôtis au thym et à l'ail : Complète les notes terreuses et épicées du vin.
- Fromage Manchego affiné : Équilibre la structure du vin et met en valeur ses arômes fruités et boisés.



Wines & Spirits (W&S): 92 Points (2019)

Grown near Fompedraza, south of Peñafiel, this is a wine of indulgent richness, its vibrant red-currant and strawberry flavors turning purple in the shadow of blue-black tannins. There are no edges to it, the wine needing time to come into focus with air. It has a summery tomato-skin undertone giving a sunny warmth.



