



# 2022 Celeste Crianza Pago del Cielo

Familia Tores Ribera del Duero

91/100 Suckling

<b>Typ</b>	Rot
<b>Qualitätsstufe</b>	DO/MO
<b>Ausbau</b>	12 Monate in französischen und amerikanischen Holzfässern (20% Neuholz)
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	7 - 9 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Tempranillo
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	40347722

## Bemerkungen

In 895 Metern Höhe kann man fast die Sterne berühren und die Wolken formen. Die Abendluft ist intensiv und duftend. Und die Sonne erhellt das Land in seiner ganzen Pracht. Hier wurde Celeste geboren, der erste Ribera del Duero Wein der Familie Torres! Ca. 15-20 Tage auf der Maische, um zusätzliche Aromen und Farbe rauszuholen, danach dauert die temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank ca. 1 Woche lang. Der Celeste Crianza reift dann 12 Monate in französischen und amerikanischen Holzfässern (20% davon Neuholz). Bevor er in den Verkauf gelangt, reift er nochmals 12 Monate in der Flasche.

## Degustationsnotizen

Herrliches, volles Bouquet mit Noten von dunklen Früchten, Schokolade und getrockneten Pflaumen. Am Gaumen ist er dicht, saftig und mit seidigen Tanninen. Ein voller, saftiger Crianza mit

Frucht, Körper und Farbe: so einzigartig wie der Nachthimmel im  
Ribera del Duero.