

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pago Del Cielo Celeste Verdejo 2024
Vinícola	Familia Torres
Safra	2024
País	Espanha
Região	Rueda
Tipo	branco
Castas	Verdejo
Teor Alcoólico	13%
Maturação	2 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Guía La Semana Vitivinícola 90 pts International Wine Challenge

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

No coração da Espanha, a região de Rueda é reconhecida internacionalmente como o berço da casta Verdejo. Localizada na Meseta Central, a cerca de 700 metros de altitude, combina solos calcários, forte presença de cascalhos e elevada amplitude térmica, uma associação fundamental para preservar a acidez natural da uva e intensificar sua expressão aromática. Esse conjunto de fatores dá origem a brancos marcados por frescor, precisão e elegância, entre os mais expressivos da Península Ibérica.

É dentro desse cenário que se insere o projeto Pago del Cielo, desenvolvido pela Família Torres em duas denominações espanholas de grande tradição. Em Ribera del Duero, a vinícola está localizada em Fompedraza, na área mais elevada da denominação. Já em Rueda, o projeto se estabelece em Villafranca del Duero, na porção mais ocidental da D.O., uma área amplamente reconhecida pela qualidade de seus vinhedos.

O Pago del Cielo Rueda é fruto de vinhedos próprios, situados próximos à margem esquerda do Rio Duero. Essa proximidade exerce influência direta no perfil do vinho, já que os solos ricos em pedregulhos e seixos, oriundos do antigo leito do rio, favorecem a drenagem e contribuem para maior concentração aromática e frescor natural.

A Verdejo é vinificada lentamente em baixa temperatura, a 15 °C, e o vinho é mantido sobre as lias por dois meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
amarelo-palha

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
notas de frutas cítricas, como lima e pomelo, acompanhados por notas de frutas tropicais, como goiaba e manga, além de delicadas nuances de funcho e pedra molhad

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
mostra-se expressivo e muito equilibrado, com bom corpo, cremosidade, acidez suculenta e ótima presença de fruta fresca; o final é mineral, persistente e reforça um evidente potencial gastronômico



CULINÁRIA

CARNES peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada
QUEIJOS frescos moles médios duros
DA TERRA hortaliças legumes cereais cogumelos
AMIDOS massas risotos polenta tubérculos
TEMPEROS pimentas ervas especiarias aromáticos
DOCES oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO
filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse