LA CELIA

ELITE

CABERNET FRANC 2022

100% Cabernet Franc

La Celia Elite está inspirado en Celia Bustos, quien con su delicadeza seleccionó los nobles viñedos, para dar origen a este gran vino. El vino obtenido resulta de una concentración suprema, manteniendo el sello distintivo de los vinos de La Celia.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

La Consulta, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altura: 1.050 m.s.n.m.

PRODUCCIÓN

La cosecha de las uvas es en forma manual. La fermentación alcohólica se conduce a 26 - 27 °C, durante 10 días. Los movimientos durante ésta son manuales y con degustación diaria. Elaboración clásica, con maceración de 18 días totales (considerando desde encubado hasta descubado).
La vinificación se hizo en pequeñas vasijas de concreto. El pie de cuba usado es un mix de levaduras (Torulaspora, Kluyveromyces y Saccharomyces cerevicie). La fermentación maloláctica es 100%. El vino obtenido es 100% gota; no se mezcla con prensa.

CRIANZA

Se realizó durante 12 meses en toneles de 3,000 Lt. de roble francés sin tostar. El tiempo de estiba en botella mínimo antes de su comercialización es de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Elite Cabernet Franc un vino de color rojo rubí. A nivel aromático, se manifiesta el refinamiento y la elegancia. En su riqueza aromática compleja, predominan las notas de hierbas frescas, pimiento rojo y florales. La crianza en roble aparece en forma clásica, con descriptores que nos recuerdan los especiados, principalmente. En boca tiene entrada suave, con taninos reactivos típicos de la región y de final largo y persistente.

MARIDAJE

Ideal para acompañar platos de carnes como cordero y ciervo, Patés y tablas de quesos fuertes como el de cabra, gorgonzola y roquefort.

RECOMENDACIÓN

Temperatura de servicio: 18°C.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 14,5%.
pH: 3,50.
Acidez total: 5,40 g/L.
(en ácido tartárico).
Azúcar residual: 2,0 g/L.