PIONEROS EN EL VALLE DE UCO

LA CELIA

SINCE 1890

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

ELITE

MALBEC 2023
100% Malbec

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitud: 1.100 m sobre el nivel del mar.

ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan a mano. La fermentación alcohólica tiene lugar a 26-27°C durante 10 días. Los movimientos durante la fermentación alcohólica son manuales y se realizan con catas diarias. Elaboración clásica, con una maceración de 18 a 20 días (desde el encubado hasta el descube). La vinificación se llevó a cabo en pequeñas piletas de concreto. El pie de cuba utilizado es una mezcla de levaduras (Torulaspora, Kluyveromyces y Saccharomyces cerevisiae). La fermentación maloláctica es 100%. El vino obtenido es 100% de escurrido, sin mezcla de prensado.

CRIANZA

El 80% del vino se crió durante 12 meses en barricas de roble francés de 3.000 litros sin tostado y el 20% en piletas de concreto con sus lías finas. El tiempo mínimo de crianza en botella antes de su comercialización es de 4 a 6 meses.

NOTAS DE CATA

Elite Malbec 2023 es un vino tinto con tonalidades violetas. Aromáticamente, destaca por su refinamiento y elegancia. Su riqueza aromática está dominada por frutas rojas y notas florales. La crianza en roble se presenta en forma clásica, con descriptores que recuerdan principalmente a especias. En boca tiene una entrada suave, con taninos que aportan las características notas calcáreas.

MARIDAJE

Ideal para acompañar una tabla de quesos de cabra, carne asada, humita, vegetales rostizados y peras en reducción de Malbec. vegetables, pears in Malbec reduction.

RECOMENDACIÓN

Temperatura de servicio: 18 °C.

ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 13,5%.
pH: 3,50.
Acidez total: 5,60 g/L (en ácido tartárico).
Azúcar residual: 2,0 g/L.