



## SON PIONEROS QUIENES DEJAN LEGADOS ÚNICOS. EUGENIO BUSTOS FUE UNO DE ELLOS

Eugenio Bustos llegó al Valle de Uco y plantó el primer Malbec originario de Francia, que obtuvo como intercambio de su mejor caballo. Así nació en el año 1890 Finca La Celia, nombrada en honor a su hija. Hoy su tradición sigue viva en nuestros vinos, que reflejan la expresión de un terruño único en el mundo.

### LA CELIA PIONEER MALBEC 2023

100% Malbec

#### REGIÓN

Provincia de Mendoza, Valle de Uco, Paraje de Altamira (1.050msnm)

#### PRODUCCIÓN

Clásica en pequeñas vasijas de concreto, diferenciada por origen de parcela y perfil de cosecha (floral, fresco y maduro).

Maceración total: 18 días según degustación.

Fermentación Alcohólica: 10 días a 26- 27 °C.

100% Fermentación Maloláctica.

#### CRIANZA

20% en Concreto, 10% en Barrica Francesa de segundo y tercer uso, 70% en Concreto con Staves franceses por 9 meses. Luego de realizada la mezcla, ésta permanece en vasija de concreto y se embotella según programa. El vino permanece en botella durante 3 meses antes de salir al mercado

#### NOTAS DE CATA

Es un vino de atractivo color con aromas de frutos frescos y maduros, en perfecta armonía con la delicadeza de las violetas y las notas de crianza en roble. Muy buen ataque en boca, con concentración frutal, típica del Malbec, paladar medio firme pero a la vez elegante.

#### MARIDAJE

Es un Malbec ideal para acompañar el asado vacuno argentino con empanadas criollas de entrada.

#### RECOMENDACIÓN

Servir a 16 °C.

#### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol: 13,5%.

pH: 3,55

Acidez total: 5,6 g/L en ácido tartárico

Azúcar residual: 2,0 g/L.



MENDOZA - ARGENTINA