

Nuestros Vinos reserva son el resultado de la expresión de un terroir único en el Valle de Uco, cuna de los grandes vinos de Argentina en el mundo.

Vinos con impronta frutal y equilibrada crianza en roble.



LA CELIA

RESERVA

CHARDONNAY - 2023

100% Chardonnay

REGIÓN

Valle de Uco, Cuyo, Argentina.

PRODUCCIÓN

La cosecha es en forma mecánica-despalillada y nocturna, en lotes de 4.000 Kg de uva. El prensado se realiza suavemente a presiones de 1,2 bar, separando el mosto a bajas temperaturas. Luego éste es decantado durante 36 hr a 8 - 10 °C, separándose de sus lías. El jugo desfangado fermenta en tanques de acero inoxidable a 12 - 14 °C, durante 20 días. El pie de cuba usado es una Cepa Bayanus.

CRIANZA

100% del vino sobre sus borras finas durante al menos 4 meses en tanques de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

Tiene un color amarillo brillante, de reflejos verdosos, con aromas frutales que nos recuerdan a cítricos y ananá, acompañados por las sutiles notas minerales, típicas del viñedo La Celia. Balanceado, con excelente final frutoso.

MARIDAJE

Es ideal para acompañar ceviche, trucha arco iris a la manteca y cocktails de mariscos.



RECOMENDACIÓN

Servir a 8 - 10 °C.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11,5%.

pH: 3,25.

Acidez total: 6,15 g/L. (en ácido tartárico).

Azúcar residual: 1,80 g/L.