

PIONEROS EN EL VALLE DE UCO



LA CELIA

SINCE 1890

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

CABERNET SAUVIGNON - 2023

100% Cabernet Sauvignon

#### REGIÓN

Valle de Uco, Cuyo, Argentina.

#### PRODUCCIÓN

La cosecha de las uvas es en forma mecánica - despalillada en lotes de 4.000 Kg, la cosecha se realiza 80% en perfil fresco y 20% en perfil maduro. La fermentación alcohólica se conduce a 24 °C en aquellos lotes de uvas cosechados frescos y a 27 °C en los maduros, durante 7 a 10 días. La vinificación es clásica, con maceración de 15 días totales.

La vinificación se hizo en vasijas de concreto. El pie de cuba usado es una Cepa Bayanus. La fermentación maloláctica es 100%. El vino obtenido es 100% gota; no se mezcla con prensa. Para la mezcla final, se seleccionan distintos lotes con perfiles florales, frescos y maduros.

#### CRIANZA

El 60% de la mezcla estuvo en vasijas de concreto (componentes fruta fresca, sin madera), sobre sus propias borras finas y 40% en roble francés durante 9 meses.

#### NOTAS DE CATA

Tiene un color rojo granate, con aromas especiados y frutados y sutiles notas herbáceas que le dan energía y vivacidad. En boca se manifiesta con un excelente balance entre el aporte suave de la crianza en roble y la fruta propia de la Cabernet. Sus taninos son de granulometría pequeña, formando la estructura donde se asienta el vino.

#### MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de cerdo o caza al asador, risottos de hongos, legumbres en guisados, quesos madurados.



#### RECOMENDACIÓN

Servir a 16 °C.

#### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,0%.

pH: 3,55.

Acidez total: 5,60 g/L. (en ácido tartárico).

Azúcar residual: 3,30 g/L.

