



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

R E S E R V A

MALBEC · 2023

95% Malbec y 5% 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 70% en perfil fresco y 30% 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 a 18 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 40% de la mezcla estuvo en vasijas de concreto (componentes fruta fresca, sin madera), sobre sus propias borras finas y 60% en roble francés durante 9 meses.

NOTAS DE CATA

De color rojo con matices violáceos. El aroma es fino, que resalta la expresión frutal y floral característica del Malbec de nuestros viñedos en Eugenio Bustos y La Consulta. En boca se presenta amable, intenso, con taninos suaves combinados con las notas propias del roble. El final es generoso y de gran vivacidad.

MARIDAJE

Ideal para acompañar costillas de res al asador con vegetales grillados, pastas secas, risottos.



RECOMENDACIÓN

Servir a 16 °C.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13%.

pH: 3,60.

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

Azúcar residual: 2,5 g/L.