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

MALBEC – CABERNET FRANC · 2023

80% Malbec y 20% Cabernet Franc

REGIÓN

Valle de Uco, Cuyo, Argentina.

PRODUCCIÓN

La cosecha de las uvas es en forma mecánica-despalillada en lotes de 4.000 Kg, Se cofermentan el Malbec (80%) y el Cabernet Franc (20%): la vendimia se realiza en el mismo momento para los dos varietales y el perfil de cosecha de Malbec es maduro (ciclo medio) y del Cabernet Franc fresco (ciclo largo). La fermentación alcohólica se conduce a 26 °C. 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.

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

De color rojo intenso y profundo, con diversidad aromática, donde predominan lo cereza negra, acompañada de notas tales como la pimienta negra, el pimentón y tostados suaves de la madera. En boca, el vino se manifiesta con excelentes taninos sedosos, que le otorgan estructura y gran vivacidad.

MARIDAJE

Ideal para acompañar pierna de cordero asada con vegetales, sopa de lentejas, volcán de chocolate.

RECOMENDACIÓN

Servir a 16 °C.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 13,0%.

pH: 3,60.

Acidez total: 5,50 g/L. (en ácido tartárico).

Azúcar residual: 2,50 g/L.