




LA CELIA

SINCE 1890

HERITAGE 2010

La Celia Heritage es la expresión del terroir del Valle de Uco. Es nuestro homenaje al legado de Eugenio Bustos.

El vino obtenido resulta de una concentración suprema, manteniendo el sello distintivo de los vinos de La Celia.

100% Malbec

Región	Cosecha
Valle de Uco, Eugenio Bustos, Mendoza (1.100 msnm)	2010
Alcohol	Acidez
14,5% vol	5,65 g/l en ácido tartárico
Azúcar Residual	pH
2,80 g/l	3,65

Elaboración

Cosecha: Cosecha manual en cajas, en el punto óptimo de madurez (semilla, piel, pulpa, aromas, taninos), con selección de racimos en viñedo y bodega. Luego se realiza un despalillado suave.

Maceración: en frío pre fermentativa, de 3 días a 9°C.

Fermentación Alcohólica: de 12 días, con empleo de levaduras seleccionadas y una temperatura media de 26-27°C.

Período de Maceración: 28 días.

Fermentación Maloláctica: 100%.

Crianza: 100% del blend en barricas de roble francés de primer uso durante 12 meses.



Color rojo violáceo, con densas lágrimas.



A nivel aromático, el vino es la máxima expresión de la elegancia: frutas maduras en mermelada, notas balsámicas, sutiles aportes florales, típico del Malbec de nuestro viñedo. La crianza en roble aparece en forma clásica, con destacadas notas de tostado.



A la boca el vino tiene entrada dulce, de estructura firme, con equilibrio de taninos, alcohol y acidez. Es de final persistente.



Recomendaciones

Recomendamos decantar 40 minutos antes de su servicio.
Servir a 18°C.

Maridaje

Ideal para acompañar costillar vacuno a la llama, vegetales grillados y marquise de chocolate y naranja.

Prova da safra 2008, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.