



LA CELIA

SINCE 1890

SUPREMO 2008

La Celia Supremo es la mejor creación de Eugenio Bustos.

Hoy se vuelve leyenda en este blend único.

La Celia Supremo es el vino ícono de la bodega. Para su vinificación se utilizan las mejores uvas sólo en años excepcionales.

Malbec 65% · Cabernet Franc 15% · Petit Verdot 15% · Tannat 5%

Región

Valle de Uco, Eugenio Bustos,
Mendoza (1.050 msnm)

Alcohol

14,8% vol

Azúcar Residual

3,10 g/l

Cosecha

2008

Acidez

5,85 g/l como ácido tartárico

pH

3,60

Elaboración

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. Es de 3 días a 9 °C.

Fermentación Alcohólica: 14 días a 26 °C de temperatura media.

Período de Maceración: 24 días dependiendo de la variedad.

Fermentación Maloláctica: 100%.

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



Color rojo rubí, con matices granate.



Fruta negra madura, complementada con sutiles notas de flores como la lavanda y violetas. Se siente el aporte de la madera en notas de avellana y vainilla.



Comienza con unas notas dulces; su estructura está muy equilibrada y de sabor muy placentero.



Recomendaciones

Vinos con leve filtración. Recomendamos decantar 40 minutos antes de su servicio. Servir a 18 °C.

Maridaje

Ideal para acompañar comidas de sabores intensos sobre todo con carnes rojas.

Safra 2008. Jantar em 10/12/2016.