

Ла Селиа Елит Малбек 2015

Виното Ла Селиа Елит е бленд на основата на Малбек от долината Уко. То е произведено, за да се отдаде почит на този основен за Аржентина сорт.

Сорт: 88% Малбек, 8% Каберне Фран, 4% Танат

Произход: Уко Валеј, Мендоса, Аржентина

Винопроизводство: Гроздето се подлага на 5-дневна студена мацерация при 9°C и на ферментация при контролирана температура 27°C в малки бетонени и стоманени съдове за 12 дни. Следва 100% малолактична ферментация. Виното отлежава 12 месеца във френски дъбови бъчви.

Характеристики: Виното притежава дълбок червен цвят с лилави оттенъци. Ароматът е комплексен, с акценти на конфитюр и зрели червени плодове, допълнени от балсамико от Таната и пикантни нотки от Каберне Фран. Всичко това в пълна хармония с нотки, резултат от отлежаването в дъб като ванилия и кокос. Във вкуса се отварят сладки нотки от Малбека, придаващи сила и структура. Виното е подканящо с невероятната си индивидуалност.

Предложения за сервиране: Виното е идеална компания на котлети със селски картофи и шоколадов мус. Да се сервира при 18°C. Препоръчва се декантиране 40 минути преди сервиране.