

Ла Селиа Пионер Резерва Малбек 2016

Линията „Ла Селиа“ е създадена в чест на Селиа Бустос, дъщеря на основателя на Финка Ла Селиа – Еухенио Бустос. Пионери в долината Уко, техните вина са израз на уникалния тероар - елегантни, балансирани и запомнящи се.

Сорт: 100% Малбек

Произход: Уко Вaley, Мендоса, Аржентина. Собствен лозов масив „Парахе де Алтамира“, разположен на 1050 метра надморска височина. Гроздето е ръчно обрано в периода 1 – 15 Април.

Винопроизводство: Ферментация в 10-тонни съдове при контролирана температура, предшествана от 3-дневна предферментационна мацерация при 9°C. Следва 10-дневна мацерация при 27°C и 100% малолактична ферментация. 80% от виното отлежава във френски и американски дъбови бъчви за 9 месеца, следва отлежаване в бутилка за 6 месеца.

Характеристики: Виното притежава дълбок пурпурно червен цвят. Носът е елегантен, прекрасно се комбинират червени плодове, ликорис, балсамико и виолетки, подсилени от нотки от отлежаването в дъб - мока, ванила и карамел. На вкус е интензивно, с типична за Малбек сладост, с прекрасна структура и меки танини. Финалът е дълъг и приятен.

Предложения за сервиране: Прекрасно се комбинира със задушено, печено козе месо, дивечови птици, барбекю и пикантни храни. Да се сервира при температура 16°-18°C. Потенциал за стареене: 5 години.