

## Ла Селиа Резерва Сира 2009

*Линията „Ла Селиа“ е създадена в чест на Селиа Бъстос, дъщеря на основателя на Финка Ла Селиа – Еухенио Бъстос. Селиа наследява работата на баща си и вече 5 десетилетия под нейните грижи избата се развива и просперира.*

**Сорт:** 100% Сира

**Произход:** Уко Вaley, Мендоса, Аржентина. Гроздето е ръчно обрано от собствени лозя с понижен добив, в периода 1 – 10 Април.

**Винопроизводство:** Първоначално виното се подлага на 3-дневна студена мацерация при 9°C, следва настойване с ципите за 28 дни. Ферментация се провежда при контролирана температура 27°C в 10 000-литрови съдове за 10 дни. Процесът завършва със 100% малолактоична ферментация. След това 80% от виното отлежава 12 месеца във френски (70%) и американски (30%) дъбови бъчви, 50% от които нови, и 6 месеца в бутилка.

**Характеристики:** Дълбок, пурпурен цвят с виолетови оттенъци. Вино с интензивен и изразителен аромат на червени плодове (като малини) и подправки, подсилени от отлежаването в дъбови бъчви. Вкусът е концентриран, танините са меки и добре балансирани. Финалът е дълъг и настойчив.

**Комбиниране с храна:** Виното се комбинира перфектно с червени меса, пикантно агнешко, тайландска кухня и силно подправена паста. Оптималната температура за сервиране е 16-18°C. Потенциал за отлежаване – 5 години.