



TECHNISCHES DATENBLATT:

Red Wine Canale Black River Malbec

WEINGUT: Humberto Canale

WEINBERGE: Hochtal des Río Negro, Río Negro, Patagonien

ALKOHOLGEHALT [% VOL.]: 13,7

SÄUREN [G/L]: 5.02

RESTZUCKER [G/L]: 2.38

REBSORTE: 100% MALBEC

WEINBEREITUNG: Kaltmazeration vor der Gärung für 48 Stunden, alkoholische Gärung bei einer kontrollierter Temperatur (25°C). Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur (25° bis 27° C) in Zementbottichen mit einem Fassungsvermögen von 9.000 Ltr. über einen Zeitraum von 12 Tagen mit periodischem Umpumpen und periodischem Umpumpen und Delestage. Sobald die malolaktische Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein gelagert und konserviert bis zum Moment der Flaschenabfüllung. Reifezeit in der Flasche: 3 Monate vor der Kommerzialisierung.

IDEALE SERVIERTEMPERATUR: 16° bis 18°C.

ALTERUNGSPOTENZIAL: 4 Jahre

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Intensive rote Farbe mit violetten Reflexen, Aromen von kleinen roten Früchten der patagonischen Bergkette (Cassis, Himbeere, Pflaume, Minze). (Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Pflaume, Minze) im Mund ist er gut ausbalanciert, mit weichen Tanninen, samtig und sehr fruchtig, jung, mit weichen Tanninen, samtig und sehr fruchtig, jung.

PAARUNG:

Rotes Fleisch - Weißes Fleisch - Großwild - Hartkäse - Hartkäse