VINSCENT
WINES

TECHNISCHES DATENBLATT:

Red Wine Humberto Canale Selección Familia

WEINGUT: Humberto Canale

WEINBERGE: Hochtal des Río Negro, Patagonien

ALKOHOLGEHALT [% VOL.]: 13.9

PH-WERT: 0,135

SÄUREN [G/L]: 5.17

RESTZUCKER [G/L]: 2.44

REBSORTE: 100% Cabernet Franc

WEINHERSTELLUNG: Die Trauben werden in kleinen Mülltonnen angeliefert und eine Selektion der Trauben wird nach dem Abbeeren vorgenommen. Nach dem Abbeeren der Trauben wird eine kalte präfermentative Mazeration Mazeration in der Kälte für 48-72 Stunden, alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperaturen Gärung bei kontrollierter Temperatur (25° bis 27° C) in Zementbottichen von 9.000 Lts. für einen Zeitraum von 20 Tagen mit periodischem Umpumpen und Delestage. Malolaktische Gärung und anschließende Reifung in neuen französischen und amerikanischen Eichenfässern für einen Zeitraum von 20 Tagen. Amerikanische und französischen Eichenfässern für einen Zeitraum von 12 Monaten vor der Flaschenabfüllung.

FLASCHENREIFUNG: 6 Monate vor der Freigabe.

IDEALE SERVIERTEMPERATUR: zwischen 16° und 18° C.

ALTERUNGSPOTENZIAL: 10 Jahre

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Leuchtend rubinrote Farbe mit violetten Schimmern. Intensive Aromen von reifen roten F rüchten reife rote Früchte und Gewürze, Marmelade, Honig und Vanille. Ein strukturierter, moderner Wein, runder, eleganter Abgang.

PAARUNG:

Ideal with red meats such as lamb, kid goat and game birds. Also risottos and seafood.

www.vinscentwines.de
Rosenthaler str. 72A 10119, Berlin
info@vinscentwines.de