



FICHA TÉCNICA:

Vino blanco Canale Black Río Sauvignon Blanc

BODEGA: Humberto Canale

VIÑEDOS: Alto Valle de Río Negro, Río Negro, Patagonia

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,3

ÁCIDOS [G/L]: 5,62

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 2

VARIEDAD: 100% Sauvignon Blanc

VINIFICACIÓN: Se utiliza una prensa neumática Bucher para obtener el zumo. y la técnica utilizada es la fermentación reductiva en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada a una temperatura controlada (no superior a 16°C). vino fermentado se mantiene en lías finas, luego se transfiere a otro tanque donde se estabiliza a bajas temperaturas, con el fin de estabilizarlo a bajas temperaturas y finalmente se embotella a mediados de julio.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: de 8° a 10° C.

NOTAS DE CATA:

Color amarillo verdoso claro. Aroma intenso, muy afrutado, mango, maracuyá, piña.

Sabor: impresionante entrada en boca, suave, dulce, armonioso. Acidez equilibrada, amplia. Final largo. Presenta una marcada tipicidad varietal. Un gran exponente del Sauvignon Blanc de la Patagonia Argentina.

MARIDAJE:

pescado y marisco de la costa atlántica de la Patagonia.