



FICHA TÉCNICA:

## Vino tinto Canale Black River Malbec

---

Bodega: Humberto Canale

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

Grado alcohólico [% vol.]: 13,7

Ácidos [g/l]: 5,02

Azúcar residual [g/l]: 2,38

Variedad: 100% Malbec

Vinificación: Maceración preferente en frío durante 48 horas, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25°C). fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en cubas de cemento de 9.000 Lts. de capacidad durante un periodo de 12 días con remontados periódicos. Una vez que la fermentación maloláctica se completa, el vino es envejecido y almacenado y conservado hasta el momento del embotellado.

Periodo de crianza en botella: 3 meses antes de su comercialización.

Temperatura ideal de servicio: 16° a 18°C.

Potencial de envejecimiento: 4 años

---

### NOTAS DE CATA:

Color rojo intenso con matices violáceos, aromas a pequeños frutos rojos de la cordillera patagónica(cassis, frambuesa, ciruela, menta). (cassis, frambuesa, ciruela, menta) en boca es equilibrado, joven, con taninos suaves, aterciopelado y muy afrutado

---

### MARIDAJE:

Carne roja - Carne blanca - Caza mayor - Queso duro