



FICHA TÉCNICA:

## Vino tinto Humberto Canale Estate Malbec

---

BODEGA: Humberto Canale

VIÑEDOS: Alto Valle de Río Negro, Patagonia

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,7

ÁCIDOS [G/L]: 4,95

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 2,55

VARIEDAD: 100% Malbec

VINIFICACIÓN: Maceración preferente en frío durante 48-72 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 por barrica. de 9.000 Lts. de capacidad durante un periodo de 20 días con remontados y delestaje periódicos. periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés y americano durante 15 a 20 días. y barricas de roble americano de 15 a 20% del volumen durante un periodo de 7 meses antes del embotellado. antes del embotellado. Envejecimiento en botella durante 6 meses.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 16° a 18°C.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 7 años

---

### NOTAS DE CATA:

Una expresión pura del "Terroir" patagónico y del Malbec argentino. Un vino refinado y complejo en nariz y en boca. Su justa crianza en roble le da una dimensión extra que lo convierte en un vino irresistible. Un vino de color rojo rubí, con sorprendentes aromas de frutos rojos, eucalipto y aromas de frutos rojos, eucalipto, especias y pimienta negra. Tras un año en botella se vuelve untuoso, intenso, concentrado.

---

### MARIDAJE:

Ideal para asados clásicos, pasta con salsas succulentas y todos los platos con un sabor pronunciado.