



FICHA TÉCNICA:

Vino tinto Humberto Canale Old Vineyard Malbec

BODEGA: Humberto Canale

VIÑEDOS: Alto Valle de Río Negro, Patagonia

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 14

ÁCIDOS [G/L]: 5,02

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 2,56

VARIEDAD: 100% Malbec

ELABORACIÓN DEL VINO: La uva se recibe en pequeños contenedores y se realiza una selección de racimos se realiza una selección de racimos. Tras el despalillado de la uva, se realiza una maceración prefermentativa en frío. maceración en frío durante 48-72 horas, fermentación alcohólica a temperatura controlada a temperatura controlada (25° a 27° C) en cubas de cemento de 9000 Lts. de capacidad durante 15 días. cubas de cemento de capacidad durante un periodo de 15 días con remontados periódicos y delestaje. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas nuevas de roble francés y americano durante 12 meses. barricas nuevas de roble francés y americano durante 12 meses. Barricas de roble americano y francés durante 12 meses antes del embotellado. Envejecimiento en botella durante 6 meses antes de salir al mercado.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 16° C

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 10 AÑOS

NOTAS DE CATA:

Color rojo violáceo brillante, con la profundidad e intensidad típicas de la variedad.

Aromas a ciruelas frescas, notas especiadas que se combinan con la presencia de vainilla y vainilla tostada y notas tostadas de la crianza en barrica. En boca es un vino voluminoso, estructurado y equilibrado, de gran sabor y con una gran persistencia.

MARIDAJE:

carnes rojas a la parrilla, quesos Brie o de cabra, pescados con sabores intensos, acompañados de salsas picantes.