

FICHA TÉCNICA

Vino tinto Humberto Canale Selección Familia



BODEGA: Humberto Canale

VIÑEDOS: Alto Valle de Río Negro, Patagonia

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,9

PH: 0.135

ÁCIDOS [G/L]: 5.17

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 2.44

VARIEDAD: 100% Cabernet Franc

ELABORACIÓN DEL VINO: Las uvas se reciben en pequeños contenedores y se realiza una selección de racimos, luego del despallado se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío por 48-72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9000 Lts de capacidad por un periodo de 20 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas nuevas de roble francés y americano por un periodo de 12 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

ENVEJECIMIENTO EN BOTELLA: 6 meses antes de salir al mercado.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: entre 16° y 18° C.

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 10 años

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí brillante con reflejos violáceos. Aromas intensos a frutas rojas maduras, frutas rojas maduras y especias, mermelada, miel y vainilla. Un vino estructurado, moderno, redondo y con un final elegante.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar carnes rojas como el cordero, el cabrito y las aves de caza. También risottos y mariscos.