



FICHA TECNICA:

Canale Black River Merlot

AÑO DE COSECHA: 2019

VARIEDADES: Merlot

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

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 12,7%

ACIDEZ: 5,50 g/l

pH: 3,7

ELABORACIÓN:

Maceración prefermentativa en frío por 48 hs. fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9000 Lts de capacidad por un periodo de 12 días con remontajes y delestaje periódicos. Finalizada la fermentación maloláctica el vino queda en crianza y conservación hasta el momento del embotellado. Periodo de guarda en botella por 3 meses antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA:

De intenso color rojo granate, aromas frutados a frambuesa, cereza, cassis, grosella; a la boca se presenta pleno suave, aterciopelado, muy frutado e intenso, de buen cuerpo, con notas de tabaco, chocolate y vainilla. De largo final de boca

MARIDAJE:

Carne de cordero, carnes varias