



FICHA TECNICA:

Canale Íntimo Blend

AÑO DE COSECHA: 2018

VARIEDADES: 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Malbec

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

COSECHA: Manual

ALCOHOL: 13,8%

ACIDEZ: 4,92 g/l

pH: 2,51

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° a 18°

NOTAS DE CATA:

Color rojo rubí de muy buena intensidad. Nariz compleja y elegante con presencia de frutos rojos, con notas de vainilla y tabaco aportadas en el pasaje por roble. En la boca es amplio, con buen volumen y de largo final.

MARIDAJE:

Carnes varias y pastas con salsas intensas.