



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



INTIMO

MALBEC

Composición: Varietal 100%

Origen: Viñedos Propios en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.

Cosecha: Principios de Abril. Cuidadosamente cosechadas a mano y enviadas a la bodega, distante a 1 km. de la viña, en pequeños contenedores.

Rendimiento: 9.000 Kgs. por hectárea.

Elaboración: Maceración prefermentativa en frío por 48-72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9.000 Lts de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés y americano de un 10 % del volumen por un periodo de 10 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

Guarda: 7 años

Notas de cata

De color rojo violáceo. En la nariz se perciben frutos rojos con notas especiadas y presencia de aguaribay (pimienta rosa). En la boca es franco, típico, de buena armonía y balance. El pasaje por roble le aporta notas de vainilla y coco.

Maridaje: carnes varias , pollo , pato y todo tipo de pastas.

Temperatura de servicio: 16° a 18° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13.6 gr/L

Total acidity: 4.87 gr/L

Residual sugar: 2.56 gr/L

Chacra 186 - Gral. Roca - Río Negro - Patagonia - Argentina - Tel. (54 298) 4430415

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

