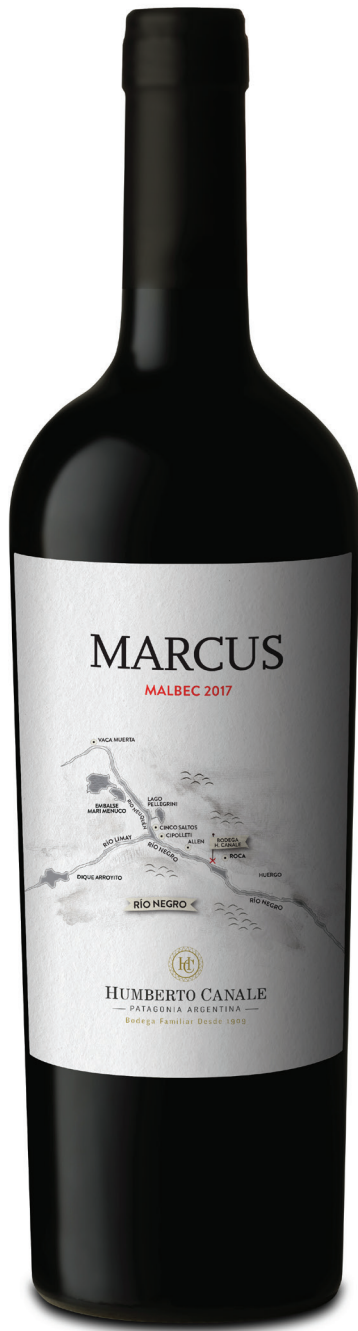




# HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



## MARCUS

MALBEC

**Composición:** Malbec 100%

**Origen:** Son viñedos propios ubicados en el Alto Valle de Río Negro en la Patagonia Argentina.

**Cosecha:** Cosechado manualmente, en tachos de 20 kgs, durante la primera semana de Abril.

**Rendimiento:** 12.000 Kgs por hectárea

**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.

**Guarda:** 4 años

### Notas de cata

Intenso color rojo con tintes violáceos, aromas a pequeñas frutas rojas de la cordillera patagónica (casis, frambuesa, ciruela, menta) a la boca se presenta bien balanceado, con taninos suaves, aterciopelado y muy frutado, joven.

**Maridaje:** Carnes rojas - Carnes blancas - Caza mayor - Quesos duros

**Temperatura de servicio:** 16° a 18° C

### Datos Técnicos

Alcohol: 13.7 %vol.

Total acidity: 5.02 gr/L

Residual sugar: 2.38 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

