

H U M B E R T O C A N A L E

Old Vineyard Malbec



COMPOSICIÓN

Malbec 100%

VIÑEDOS

Finca Los Borregos - Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Fines de Marzo, primer semana de abril, manual en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

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 15 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.

NOTA DE CATA

Brillante color rojo violáceo, de profundidad e intensidad típicas de la variedad. Aromas de ciruelas frescas, notas especiadas que se combinan con presencia de vainilla y tostado aportados por su crianza en barrica. En boca es un vino que se destaca el volumen, estructurado y equilibrado de sabor pleno, con una gran persistencia.

Alcohol:	14% Vol.
Acidez:	5,02 gr / L
Azúcar residual:	2,56 gr / L

Potencial de guarda:	10 años
----------------------	---------

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909