

INTIMO

P A T A G O N I A A R G E N T I N A



Composición:

100 % Malbec

Origen:

Viñedos propios de más de 60 años localizados 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 L de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble por 4 meses, para luego ser embotellado. Guarda en botella por 8 meses antes de su comercialización.

Potencial de guarda: 8 años.

Alcohol: 13.8 % vol. Acidez total: 4.92 g/L Azúcar residual: 2.51 g/L

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 variadas y pastas con salsas intensas.

Chacra 186, General Roca, Río Negro - Argentina
(54 298) 443 0415
info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909