



## HUMBERTO CANALE

### Intimo Cabernet Sauvignon 2018

19,75\$

\* Prix de détail suggéré

HUMBERTO CANALE  
CARACTER PATAGONICO

	Code produit	14 4 41801
	Prix licencié	17.15\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Pays	Argentine
	Désignation réglementée	Indication géographique (IG)
	Région	Patagonia
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	En fûts de chêne américain et français pendant 4 mois.



#### NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge grenat intense et légers reflets de tuilés. Arôme de mûre et de cassis, un peu de poivre vert caractéristique du Cabernet Sauvignon. En bouche il est moyennement corsé et les tannins sont veloutés, avec de faibles notes de vanille et de chocolat Il a une longue finale en bouche.

#### VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à température contrôlée (25 ° à 27 ° C) en cuves de 9 000 L pour une durée de 15 jours avec remontage et délestage périodiques. Fermentation malolactique suivi du vieillissement en fûts de chêne américain et français pendant 4 mois. Ensuite, mise en bouteille et vieillissement en bouteille pendant 8 mois avant sa sortie.

- 92 Points -  
James Suckling