

BODEGA
HUMBERTO CANALE
 CARACTER PATAGONICO



HUMBERTO CANALE ESTATE
 PINOT NOIR

COMPOSICIÓN: VARIETAL 100%

ORIGEN: SON VIÑEDOS PROPIOS UBICADOS EN EL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO EN LA PATAGONIA ARGENTINA.

COSECHA: MEDIADOS DE MARZO.
 CUIDADOSAMENTE COSECHADAS A MANO, INMEDIATAMENTE ENVIADAS A BODEGA, DISTANTE A 1KM DE LA VIÑA, EN PEQUEÑOS CONTENEDORES.

RENDIMIENTO: 8.000 KGS POR HECTÁREA

ELABORACIÓN: MACERACIÓN PRE FERMENTATIVA EN FRÍO POR 48-72 HS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A TEMPERATURA CONTROLADA (250 a 270 C) EN VASIJAS DE CEMENTO DE 9000 LTS DE CAPACIDAD POR UN PERIODO DE 20 DÍAS CON REMONTAJES Y DELESTAGE PERIÓDICOS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y POSTERIOR CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DE UN 15 A 20 % DEL VOLUMEN POR UN PERIODO DE 12 MESES PARA LUEGO SER EMBOTELLADO. PERIODO DE GUARDA EN BOTELLA POR 6 MESES ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN.

GUARDA: 5 AÑOS

NOTAS DE CATA

UN VINO ELEGANTE, DELICADO Y COMPLEJO, DE COLOR ROJO GRANATE. A LA NARIZ SE PERCIBEN AROMAS DE FRUTOS ROJOS FRESCOS COMO CEREZA Y FRUTILLA, CON NOTAS DE ESPECIAS, Y FRUTOS CONFITADOS. EL ROBLE HACE SU APORTE CON NOTAS LIGERAS DE VAINILLA Y LICOR. EN BOCA, DE IMPACTO DULCE Y GRAN COMPLEJIDAD, ES UNTUOSO, DE CUERPO LIGERO, CON TANINOS SUAVES Y REDONDOS QUE LE OTORGAN UN FINAL LARGO Y PERSISTENTE.

MARIDAJE: PUEDE ASOCIARSE MUY BIEN CON UN MAGRET JUGOSO, A PUNTO; CON UN COSTILLAR DE TERNERA ASADO A LA PARRILLA . CON PESCADOS CONTUNDENTES Y PASTAS VARIAS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° A 18° C

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 14.0 % VOL
 TOTAL ACIDITY: 4.72 GR/L
 RESIDUAL SUGAR: 2.68 GR/L

CHACRA 186 - GRAL. ROCA - RIO NEGRO - PATAGONIA - ARGENTINA - TEL. (542941) 430415/433879/430882
 AZOPARDO 1428 1° PISO (C1107ADZ) BUENOS AIRES CAPITAL FEDERAL - TEL. (5411) 4307 1506/7990 - FAX (5411) 4362 3436

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

Lombo de Bacalhau e Camarão com arroz Pethey. Jantar em 12/01/2012 no Duo Cuisine, com a Turma dos Comunitários.