

BODEGA
HUMBERTO CANALE
 CARACTER PATAGONICO



INTIMO

CABERNET/MERLOT/MALBEC

COMPOSICIÓN: 45% CABERNET SAUVIGNON, 45% MERLOT, 10% MALBEC

ORIGEN: VIÑEDOS PROPIOS EN GENERAL ROCA, ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, PATAGONIA.

COSECHA: CABERNET SAUVIGNON: MEDIADOS DE ABRIL, MERLOT: FINES DE MARZO, MALBEC: PRINCIPIOS DE ABRIL CUIDADOSAMENTE COSECHADAS A MANO Y ENVIADAS A LA BODEGA, DISTANTE A 1 KM. DE LA VIÑA, EN PEQUEÑOS CONTENEDORES.

RENDIMIENTO: CABERNET SAUVIGNON 8.000 KGS. POR HECTÁREA; MERLOT 10.000 KGS. POR HECTÁREA; MALBEC 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 9000 LTS DE CAPACIDAD POR UN PERIODO DE 15 DÍAS CON REMONTAJES Y DELESTAGE PERIÓDICOS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y POSTERIOR CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO DE UN 10 % DEL VOLUMEN POR UN PERIODO DE 10 MESES PARA LUEGO SER EMBOTELLADO. PERIODO DE GUARDA EN BOTELLA POR 6 MESES ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN.

GUARDA: 7 AÑOS.

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 VARIAS Y PASTAS CON SALSAS INTENSAS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° a 18° C

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 13.8 % VOL
 TOTAL ACIDITY: 4.92 GR/L
 RESIDUAL SUGAR: 2.51 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

Safra 2012. Recepção no jantar na Grand Cru em 26/08/2014.