

BODEGA  
**HUMBERTO CANALE**  
 CARACTER PATAGONICO



## INTIMO

SAUVIGNON SEMILLON

**COMPOSICIÓN:** SAUVIGNON 60%, SEMILLÓN 40%

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

**COSECHA:** SAUVIGNON BLANC: PRIMER SEMANA DE MARZO, SEMILLÓN: SEGUNDA SEMANA DE MARZO. CUIDADOSAMENTE COSECHADAS A MANO. INMEDIATAMENTE ENVIADAS A LA BODEGA, DISTANTE A 1 KM. DE LA VIÑA, EN PEQUEÑOS CONTENEDORES

**RENDIMIENTO:** SAUVIGNON BLANC 9.000 KGS POR HECTÁREA, SEMILLÓN 10.000 KGS POR HECTÁREA.

**ELABORACIÓN:** LA UVA LLEGA A BODEGA EN PERFECTO ESTADO SANITARIO, CON GRADO ÓPTIMO DE MADURACIÓN. SE DESPALILLA Y A CONTINUACIÓN SE SEPARA LA FASE LÍQUIDA DE LOS SÓLIDOS MEDIANTE UN PROCESO DE PENSADO. EL LÍQUIDO OBTENIDO SE TRASLADA A VASIJAS DE 9.000 LITROS DE CAPACIDAD DONDE SE REALIZA UN PROCESO DE DESBORRE CON LA UTILIZACIÓN DE FRÍO Y ENZIMAS PECTOLÍTICAS LUEGO COMIENZA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA DE ENTRE 15° Y 17° QUE DURA 15 DÍAS APROXIMADAMENTE. UNA VEZ TERMINADA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA LOS VINOS SE TRASIEGAN A OTRAS VASIJAS DONDE SE DA INICIO A LOS PROCESOS DE CLARIFICACIÓN Y ESTABILIZACIÓN PARA SER EMBOTELLADOS.

**GUARDA:** 3 AÑOS

### NOTAS DE CATA

ATRACTIVO COLOR PAJIZO VERDOSO, EN LA NARIZ LO PRIMERO QUE SE PERCIBE SON AROMAS CÍTRICOS CON NOTAS DE RUDA APORTADOS POR EL SAUVIGNON BLANC Y EN UNA SEGUNDA ETAPA APARECEN LOS AROMAS TROPICALES TÍPICOS DEL SEMILLÓN. EN LA BOCA LA ENTRADA ES DULCE, AMABLE, MELOSO, DE BUENA AMPLITUD Y FINAL BIEN BALANCEADO.

**MARIDAJE:** PESCADOS AL VAPOR O A LA PLANCHA, SUSHI Y ENSALADAS

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 8° A 10°

### DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 13.0 % VOL

TOTAL ACIDITY: 5.85 GR/L

RESIDUAL SUGAR: 3.95 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](mailto:info@bodegahcanale.com) - [www.bodegahcanale.com](http://www.bodegahcanale.com)

*Safra 2013. Salada de folhas verdes com lascas de grana padano e mel trufado.  
 Jantar na Grand Cru em 26/08/2014. Encontro de dois novos amigos.*