

BODEGA
HUMBERTO CANALE
 CARACTER PATAGONICO



HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA
 PINOT NOIR

COMPOSICIÓN: VARIETAL 100%

ORIGEN: VIÑEDOS PROPIOS EN GENERAL ROCA, ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, PATAGONIA, DE MAS DE 35 AÑOS DE VIDA

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

RENDIMIENTO: 6.500 KGS POR HECTÁREA

ELABORACIÓN: LAS UVAS SE RECIBEN EN PEQUEÑOS CONTENEDORES Y SE REALIZA UNA SELECCIÓN DE RACIMOS, LUEGO DEL DESPALILLADO SE LLEVA A CABO UNA MACERACIÓN PREFERMENTATIVA EN FRÍO POR 48-72 HS, FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A TEMPERATURA CONTROLADA (25° A 27° C) EN VASIJAS DE CEMENTO DE 9.000 LITS DE CAPACIDAD POR UN PERIODO DE 20 DÍAS CON REMONTAJES Y DELESTAGE PERIÓDICOS. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y POSTERIOR CRIANZA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO POR UN PERIODO DE 12 MESES PARA LUEGO SER EMBOTELLADO. PERIODO DE GUARDA EN BOTELLA POR 6 MESES ANTES DE SU COMERCIALIZACIÓN.

GUARDA: 6 AÑOS

NOTAS DE CATA

EN EL OASIS PATAGÓNICO DEL ALTO VALLE DEL RIO NEGRO, ESTE PINOT NOIR, QUE HOY REPRESENTA LO MEJOR DE LA VARIEDAD EN NUESTRO PAÍS. MADURO, INTENSO Y ELEGANTE, PLENO DE AROMAS, ENMARCADOS EN UN SABOR OPULENTO Y UNTUOSO. FUE EL PRIMER PINOT NOIR ELABORADO EN BARRICAS EN PATAGONIA EN 1999. INTENSO COLOR ROJO RUBI, AROMAS FRUTADOS Y ESPECIADOS, EN LA BOCA SE DESTACA SU FINEZA DE CUERPO MEDIO, VINO MUY SUAVE Y ATERCIOPELADO, CON NOTAS DE VAINILLA, TABACO Y NUEZ. LARGO FINAL DE BOCA.

MARIDAJE: PASTAS CON SALSAS LIGERAMENTE CREMOSAS. POLLOS CON SALSAS LIGERAS. MARISCOS Y PESCADOS GRILLADOS. CARNES CON SALSAS ESTILO TRADICIONAL FRANCÉS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: ENTRE 15° Y 16° C

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 14.0 % VOL
 TOTAL ACIDITY: 5.17 GR/L
 RESIDUAL SUGAR: 2.17 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 2011. Após a entrada.
 Jantar na Grand Cru em 26/08/2014. Encontro de dois novos amigos.*