

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

*Safrá 2011. Após a entrada.  
 Jantar na Grand Cru em 26/08/2014. Encontro de dois novos amigos.*