

BODEGA
HUMBERTO CANALE
 CARACTER PATAGONICO



HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA
 CABERNET FRANC

COMPOSICIÓN: VARIETAL 100%

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

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

RENDIMIENTO: 7.000 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 9000 Lts 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: 10 AÑOS

NOTAS DE CATA

COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE CON DESTELLOS VIOLÁCEOS. INTENSOS AROMAS DE FRUTOS ROJOS MADUROS Y ESPECIAS, MERMELADA, MIEL Y VAINILLA. UN VINO ESTRUCTURADO, MODERNO, REDONDO/ DE FINAL ELEGANTE.

MARIDAJE: : IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES ROJAS COMO CORDERO, CHIVITO Y AVES DE CAZA. TAMBIÉN RISOTOS Y MARISCOS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: ENTRE 16° Y 18° C

DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 13.9 % VOL
 TOTAL ACIDITY : 5.17 GR/L
 RESIDUAL SUGAR: 2.44 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 2009. Cordeiro assado no próprio molho com legumes e polenta.
 Jantar na Grand Cru em 26/08/2014. Encontro de dois novos amigos.*