

<http://www.grandcru.com.br/>

Ficha Técnica



Humberto Canale Estate Merlot 2013

Ela brilha soberana na margem direita de Bordeaux, principalmente no Pomerol berço do aclamado Château Petrus. Faz parte do tradicional corte bordelês onde empresta a esses tradicionais tintos franceses sua maciez e suavidade. Hoje, a Merlot está presente em praticamente todos os países produtores de vinho e na Argentina ela se apresenta tão atraente, que tem até seu nome estampado no rótulo. Humberto Canale Merlot 2013 é produzido na Patagônia, onde a uva luta para sobreviver ao clima frio da região e neste esforço adquire força, traduzida em concentração de aromas e sabores, além de uma acidez que confere ao vinho elegância e equilíbrio. Ao nariz, apresenta aromas de framboesa, cereja, cassis, groselha. Em boca, é intenso, aveludado, frutado, com bom corpo e extremamente fresco.

Casa com: cordeiro assado, frango recheado, vegetais assados, pizzas e tábua de frios

História da vinícola Humberto Canale

Não são muitas as vinícolas que se aventuram em terras patagônicas, mas a Humberto Canale foi uma das que venceu as barreiras e abriu as portas na região inóspita. Com mais de cem anos de história, a vinícola é referência no terroir de Río Negro, uma das três denominações da Patagônia. Consideravelmente mais fria do que Mendoza, a região austral produz vinhos cujas principais características são a complexidade aromática e a acidez. Nas mãos de enólogos experientes e sob o frio da região, a Malbec brota mais fresca; a Cabernet e a Merlot, mais suculentas; e a Pinot, com a elegância do Velho Mundo.

90 pontos Guia Descorchados

Informação Adicional

TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C

TIPO DE VINHO
Tinto

QUANTIDADE POR CAIXA
1

UVA
Merlot

PRODUTOR Humberto Canale

REGIÃO PRODUTORA Patagonia

COMPOSIÇÃO Merlot

MÉTODO DE ELABORAÇÃO 12 meses de barricas de carvalho

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA 14%

POTENCIAL DE GUARDA 6 anos

SAFRA 2013

PAÍS Argentina

Safra 2013. Almoço em 16/08/2015.