

BODEGA
HUMBERTO CANALE
 CARACTER PATAGONICO



HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA
 MALBEC

Composición: Varietal 100%

Origen: Viñedos propios en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.

Cosecha: Fines de Marzo, primera semana de Abril. Cuidadosamente cosechadas a mano, inmediatamente enviadas a bodega, distante a 1km de la viña, en pequeños contenedores.

Rendimiento: 7.500 Kgs por hectárea

Elaboración: Las uvas se reciben en pequeños contenedores y se realiza una selección de racimos, luego del despallado 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 Lts de capacidad por un periodo de 20 días con remontajes y delestaje 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 violáceo, intenso y profundo, muy atractivo. Notable aroma a ciruelas, frutillas y confituras, que se mezclan con notas de vainilla y tostado, aportados por su paso en barrica. En boca es un vino que tiene una buena estructura, sabor pleno y largo, con una gran potencia. Un gran vino, apto para ser saboreado en las mejores ocasiones. Su carácter y personalidad lo hacen indicado para asociar con cualquier plato.

Maridaje: Principalmente con carnes rojas, quesos Brie o de cabra y ricos postres de chocolate

Temperatura de servicio: Entre 15° y 16° C

Datos Técnicos

Alcohol: 14.1 % vol
 Total acidity : 5.02 gr/L
 Residual sugar: 2.61 gr/L

Chacra 186 - Gral. Roca - Río Negro - Patagonia - Argentina - Tel. (54 298) 4430415

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com



Safa 2013. Jantar na Grand Cru Curitiba em 30/05/2016.