

BODEGA
HUMBERTO CANALE
CARACTER PATAGÓNICO



MARCUS 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 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 9000 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 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 - Río Negro - Patagonia - Argentina - Tel. (54 298) 4430415

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

