

BODEGA  
**HUMBERTO CANALE**  
CARACTER PATAGÓNICO



## HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD

RIESLING

**Composición:** Varietal 100%

**Origen:** Finca La Morita (1937).

Vinedos propios que datan del año 1937 ubicados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia. La plantación de Riesling más vieja de la Patagonia

**Suelos:** franco limoso, PH: 7,5 a 8. Se encuentran bien drenados, sin limitaciones físicas. Sin piedras ó cantos rodados en superficie. Presencia ocasional de rodales pedregosos que aumentan la capacidad de drenaje.

**Clima:** templado desértico con una temperatura media anual de 15°C. El promedio de lluvia anual es de 197,7 mm. La amplitud térmica en los meses de precosecha y cosecha es de 18 °C se reciben vientos del Oeste, intensos, secos y frescos que colaboran en la sanidad del racimo

**Riego:** gravitacional, en canalillos ó melgas. El Agua proviene del deshielo de los Andes y es de alta calidad y pureza.

**Sistema de conducción:** curiosamente esta variedad esta conducida en parral, Único en Humberto canale, siendo este plantado en 1937 con 2 filas de riesling y dos filas de Cabernet Sauvignon. Esta ultima variedad es la base del family Reserve "Intimo"

**Cosecha**

Fines de Marzo.

Manual.

**Rendimiento:** 65 Q por hectárea

**Elaboración**

La uva llega a bodega en perfectos estado sanitario, con grado óptimo de maduración. Se despallilla y a continuación se separa la fase líquida de los sólidos mediante un proceso de prensado. El líquido obtenido se traslada a vasijas de 9.000 litros de capacidad donde se realiza un proceso de desborre con la utilización de frío y enzimas pectolíticas luego comienza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura de entre 14° y 16° que durará 15 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos se trasiegan a otras vasijas donde se da inicio a los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellados.

**Guarda:** 4 años

**Notas de cata**

Atractivo color amarillo verdoso con notas aceradas  
Aromas frutales cítricos con sutiles notas tropicales y de duraznos blancos. Presencia de caracteres minerales.

A la boca se presenta con gran balance y armonía. Fresco, frutado con elegante acidez y marcados caracteres minerales.

**Maridaje:** Frutos de mar y carnes blancas

**Temperatura de servicio:** 8° C.

**Datos Técnicos**

Alcohol: 13,7 % vol.

Total acidity: 6,07 gr/litro.

Residual azúcar: 4,67 gr/litro.

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

