



HUMBERTO CANALE ESTATE 1909 MERLOT

COMPOSICIÓN

Merlot 100%

VIÑEDOS

24 Ha en Chacra 186, Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Manual a fines de marzo en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en centenarias vasijas de cemento bajo estrictos controles de temperatura (25° a 27°C) por un periodo de 20 días aproximados, durante esta etapa se realizan remontajes periodicos que favorecen la adecuada maceración. Fermentación maloláctica y posterior crianza del 20 % del volumen en barricas de roble frances y americano por 7 meses. Guarda en botella: 6 meses.

NOTA DE CATA

A la vista es de intenso color rojo rubí, con aromas frutados que recuerdan frambuesa, cereza, casis y grosella. Pleno al paladar, se expresa aterciopelado, frutado e intenso, de buen cuerpo, con notas de tabaco, chocolate y vainilla. En boca es elegante y de prolongado recuerdo.

Alcohol: 13,8% Vol.

Acidez: 4,80 gr / L

Azúcar residual: 2,05 gr / L

Potencial de guarda: 7 años

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM