



HUMBERTO CANALE ESTATE 1909 PINOT NOIR

COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Manual a mediados 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

Un vino elegante, delicado y complejo, de color rojo granate. A la nariz se perciben aromas de frutos rojos frescos como cereza y frutilla, con notas de especias, y frutos confitados. El roble hace su aporte con notas ligeras de vainilla y licor. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, es untuoso, de cuerpo ligero, con taninos suaves y redondos que le otorgan un final largo y persistente.

Alcohol:	13,7 % Vol.
Acidez:	4,72 gr / L
Azúcar residual:	2,68 gr / L

Potencial de guarda: 5 años

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM