



HUMBERTO CANALE ESTATE 1909 SAUVIGNON BLANC

COMPOSICIÓN

Sauvignon Blanc 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Primera semana de marzo en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

Desborre en frío con enzimas pectolíticas. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura de entre 15° y 17° durante 15 días. 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.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas con tipicidad varietal: cítrico en el inicio y con leves notas de ananá, mango y maracuyá. Sabor: a la boca es seco, suave y redondo, con equilibrada acidez y un final de boca largo.

Alcohol: 13,2 % Vol.
Acidez: 5,72 gr / L
Azúcar residual: 3,85 gr / L

Potencial de guarda: 3 años

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM