

HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA

MERLOT

COMPOSICIÓN

Merlot 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

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

ELABORACIÓN

Las uvas se reciben en pequeños contenedores y se realiza una selección de racimos, luego del despalillado 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 9.000 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.

NOTA DE CATA

Intenso color rojo rubí, aromas frutados y especiados. Un vino moderno, redondo, suave y sutil. Sin duda el Merlot es una de las variedades que mejor se adapta a las particulares condiciones climáticas de esta región. En este caso se trata de uno de los pocos Merlot argentinos elaborados con buena concentración e importante potencial de guarda. Presenta un color púrpura intenso y brillante. Aroma tibio, muy intenso y envolvente. Seduce por su complejidad, resaltando las notas aportadas por su paso en madera, que se mezclan bien con los frutos rojos aportados por la variedad. En boca presenta un cuerpo potente, de mucha concentración y sabor frutado muy agradable. Final largo y grato recuerdo. Su estructura y taninos potentes revelan un importante potencial de guarda.

Alcohol:	14% Vol.
Acidez:	5,02 gr / L
Azúcar residual:	2,05 gr / L

Potencial de guarda:	8 años
----------------------	--------



Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE

PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM

