

INTIMO

PATAGONIA ARGENTINA



- Blend:** 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Malbec
- Origen:** Viñedos propios de más de 60 años localizados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.
- Cosecha:** Cabernet Sauvignon: mediados de abril. Merlot: fines de marzo. Malbec: principios de abril. Las uvas se cosechan a mano y son enviadas a la bodega, a 1 km. de la viña, en pequeños contenedores.
- Rendimiento:** 9.000 Kgs por hectárea.
- Elaboración:** Maceración prefermentativa en frío por 48 -72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9.000 L de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble por un periodo de 4 meses, para luego ser embotellado. Guarda en botella por 8 meses antes de su comercialización.
- Potencial de guarda:** 8 años.

Alcohol: 13.8 % vol. **Acidez total:** 4.92 g/L **Azúcar residual:** 2.51 g/L

Notas de cata:

Color rojo rubí de muy buena intensidad. Nariz compleja y elegante con presencia de frutos rojos, con notas de vainilla y tabaco aportadas en el pasaje por roble. En la boca es amplio, con buen volumen y de largo final.

Maridaje:

Carnes variadas y pastas con salsas intensas.

Chacra 186, General Roca, Río Negro - Argentina
(54 298) 443 0415
info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909