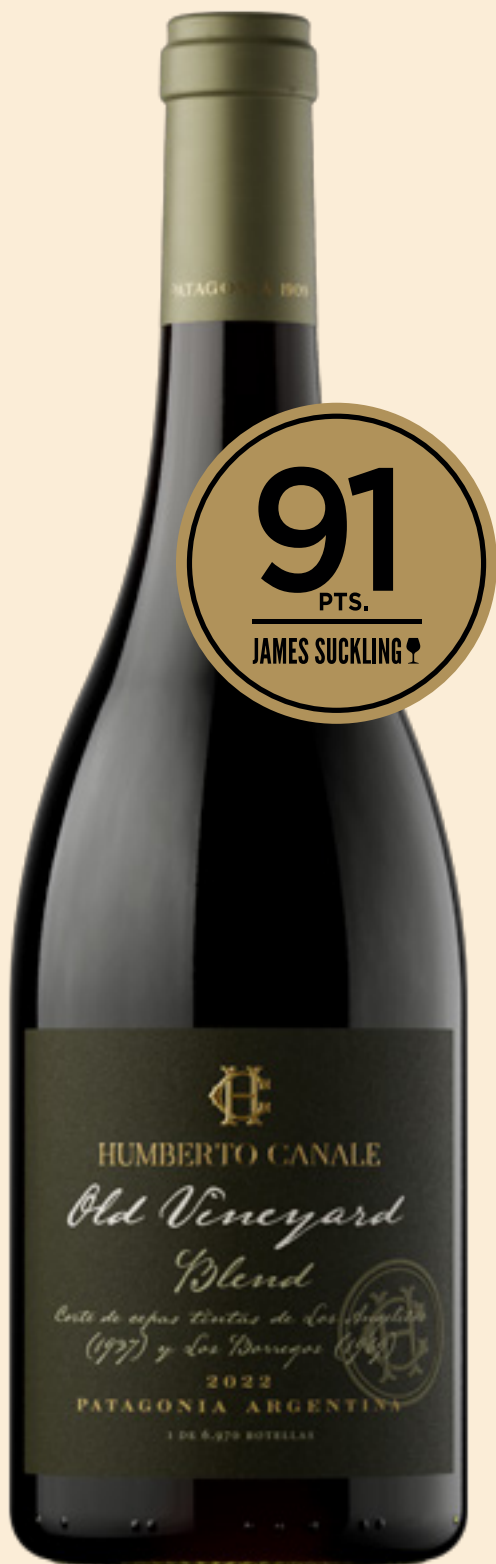


# H U M B E R T O C A N A L E

## *Old Vineyard Blend*



### COMPOSICIÓN

60% Malbec - 40% Cabernet Sauvignon

### VIÑEDOS

General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

### COSECHA

Malbec: primera semana de Abril,

Cabernet Sauvignon: última quincena de Abril

### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío por 48-72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) envasijas de cemento de 9000 Lts de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés y centro europeo por un periodo de 12 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

Guarda: 10 años en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

### NOTA DE CATA

Nuestro vínculo de naturalidad y armonía con el terroir se expresa en este corte de Malbec y Cabernet Sauvignon proveniente de nuestros viñedos más antiguos (1969 y 1937 respectivamente). El resultado es este magnífico vino de gran complejidad y elegancia. Color rojo granate intenso con tonalidades violáceas. En nariz se destacan los frutos rojos maduros en combinación con las notas de vainilla y coco aportados por su paso por barricas de roble.

En boca se presenta con gran volumen y equilibrio con notas de mermeladas de frutas finas, vino estructurado y de gran complejidad, con persistente final.

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE  
PATAGONIA 1909