

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

## *Old Vineyard Riesling*

### COMPOSICIÓN

Riesling 100%

### VIÑEDOS

Finca La Morita - Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

### COSECHA

Fines de Marzo, manual en pequeños bins de 25 kg.

### ELABORACIÓN

La uva llega a bodega en perfectos estado sanitario, con grado óptimo de maduración. Se despalilla y a continuación se separa la fase líquida de los sólidos mediante un proceso de prensado. El líquido obtenido se traslada a vasijas de 9.000 litros de capacidad donde se realiza un proceso de desborre con la utilización de frío y enzimas pectolíticas luego comienza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura de entre 14° y 16° que dura 15 días aproximadamente. 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

Atractivo color amarillo verdoso con notas aceradas. Aromas frutales cítricos con sutiles notas tropicales y de duraznos blancos. Presencia de caracteres minerales. A la boca se presenta con gran balance y armonía. Fresco, frutado con elegante acidez y marcados caracteres minerales.

Alcohol: 13,7% Vol.  
Acidez: 6,07 gr / L  
Azúcar residual: 4,67 gr / L

Potencial de guarda: 4 años



Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE  
PATAGONIA 1909