



HUMBERTO CANALE ESTATE 1909

CABERNET SAUVIGNON

COMPOSICIÓN

Cabernet Sauvignon 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Manual a mediados de abril en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

Maceración pre fermentativa en frío por 48 / 72 horas, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento por 20 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza del 20% en barricas de roble francés y americano por 7 meses.

Guarda en botella: 6 meses.

NOTA DE CATA

De color rojo rubí, brillante y limpio se expresa fresco, frutado y aterciopelado. Con aromas de frutas rojas y negras, notas de violeta y chocolate, posee gran estructura y cuerpo. Es un vino de carácter y exquisita elegancia.

Alcohol: 13,6% Vol.

Acidez: 5,02 gr / L

Azúcar residual: 2,35 gr / L

Potencial de guarda: 10 años

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE

PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM