PARTIDAS LIMITADAS

# HUMBERTO CANALE
# ALTO V.

## CORTE TINTO

RÍO NEGRO, PATAGONIA ARGENTINA

2022

Humberto Canale Alto V. Corte tinto se elabora únicamente con vides de excepción de cuadros destacados. Es nuestra máxima expresión de tan noble varietal y de su origen único: el Alto Valle del Río Negro.

| | |
|---|---|
| **COMPOSICIÓN VARIETAL** | MALBEC, MERLOT, CABERNET FRANC Y PETIT VERDOT. |
| **ORIGEN DE LAS UVAS** | **MALBEC:** C. 15 CHACRA 185, PLANTADO EN 1978, SUELO MEDIA BARDA. |
| | **MERLOT:** C. 37 CHACRA 186, PLANTADO EN 1998, SUELO MEDIA COSTA. |
| | **CABERNET FRANC:** C. 32 CHACRA 186, PLANTADO EN 1997, SUELO MEDIA BARDA |
| | **PETIT VERDOT:** C.40 CHACRA 186, PLANTADO EN 2004, SUELO MEDIA COSTA. |
| **COSECHA** | MERLOT: 20/03/22, MALBEC: 25/03/22, CABERNET SAUVIGNON: 10/04/22. |
| **CRIANZA** | 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 2 AÑOS DE BOTELLA. |
| **ALCOHOL:** | 14,5% V/V |
| **PARTIDA** | 5.237 BOTELLAS |

**POTENCIAL DE GUARDA** 20 AÑOS

### CONCEPTO

Humberto Canale Alto V. marca una nueva etapa. Alto V. no es solo una evolución en estética y narrativa: es una declaración de principios. Es la cima del portfolio de Humberto Canale. Es la expresión más pura del Alto Valle. Alto V. es nuestra historia y el resultado de la selección de micro terroirs de nuestras chacras y un saber que se transmite desde hace más de 115 años.

### COSECHA Y ELABORACIÓN

Previamente a la cosecha de las uvas, se realizan labores especiales de desbrote y raleo en un sector determinado del cuadro que mejor expresa las características del varietal. Luego de esta selección del "micro terroir", se realiza una nueva clasificación pero de racimos que, luego, se cosechan en su punto preciso de maduración. La fermentación se realiza en piletas de cemento y barricas de roble de 300 litros.

### NOTA DE CATA

De color rojo rubí intenso con reflejos granates, propios de la evolución del vino tras casi 4 años y medio entre crianza en barrica y guarda en botella. En nariz, el corte se percibe en capas: fruta negra madura (mora, cassis) y un toque de ciruela aportados por el Malbec y el Merlot, sobre una estructura más austera y especiada que sugiere la presencia de Cabernet Sauvignon (pimienta negra, notas herbales sutiles). El roble francés suma vainilla y comienzan a asomar los primeros matices terciarios -tabaco, cuero incipiente- producto de la guarda. En boca, la entrada es firme, con taninos maduros y bien pulidos. De cuerpo pleno, el Cabernet Sauvignon aporta estructura, el Malbec suavidad y volumen, mientras que el Merlot redondea el conjunto.




HUMBERTO CANALE

PATAGONIA 1909

Chacra 186, Alto Valle del Río Negro - Patagonia, Argentina / www.bodegahcanale.com