



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE

BLUSH

Composición: Merlot 100%

Origen: Son viñedos propios ubicados en el Alto Valle de Río Negro en la Patagonia Argentina.

Cosecha: Mediados de marzo. Manual.

Rendimiento: 9.000 Kgs por hectárea

Elaboración: Finalizado el periodo de contacto de 36 a 48 hs necesario para la extracción de color se separa la fase líquida de los orujos (semillas y hollejos) sin ejercer presión. A este mosto obtenido se le realiza un desborre con utilización de frío y enzimas pectolíticas y posteriormente fermenta a bajas temperaturas (15° 17° C) por un periodo de 12 a 15 días. Finalizada la fermentación alcohólica se inician los procesos de clarificación, filtración y estabilización necesarios para embotellado lo más temprano posible para asegurar la conservación de aromas y frescura del producto.

Guarda: 2 años

Notas de cata

Atractivo color salmon, aroma a notas frutales como guindas, cerezas y frambuesas.

En boca se percibe suave, sedoso, armónico y amable.

Maridaje: Ideal para compartir con amigos en momentos previos a las comidas, en recepciones o copas de bienvenida, también para acompañar ensaladas frescas con mariscos, pescados y pastas frías.

Temperatura de servicio: 5° a 7° C.

Datos Técnicos

Alcohol: 11.5 % Vol.

Total acidity: 5.85 gr/L

Residual sugar: 35 gr/L

Chacra 186 - Gral. Roca - Río Negro - Patagonia - Argentina - Tel. (54 298) 4430415

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

