



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE ESTATE

CABERNET FRANC

Composición: Varietal 100%

Origen: Son viñedos propios en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.

Cosecha: Mediados de Abril. Cuidadosamente cosechadas a mano, inmediatamente enviadas a bodega, distante a 1km de la viña, en pequeños contenedores.

Rendimiento: 90 Q por hectárea.

Elaboración: Maceración prefermentativa en frío por 48-72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9000 Lts de capacidad por un periodo de 20 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés y americano de un 15 a 20 % del volumen por un periodo de 7 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

Guarda: 7 años

Notas de cata

Color rojo profundo, intenso, de reflejos rubí. Aroma complejo, donde se destaca la parte frutal, en especial la fruta fresca negra: guindas negras y moras; el especiado y el aporte del grafito (mineral). Todo esto en conjunción con la vainilla, la moka, entregados por la crianza en barricas. En boca se sienten taninos maduros, dulces y redondos, amplios y untuosos en la mitad del paladar, tiene un final muy persistente.

Maridaje: carré de cerdo, carnes bien asadas y quesos bien curados

Temperatura de servicio: 18°C

Datos Técnicos

Alcohol: 13,8 % vol.

Total acidity: 5,17 gr/L

Residual sugar: 2,32 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

