



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE ESTATE

MALBEC

Composición: Varietal 100%

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

Cosecha: Primera semana de Abril.
Método manual en pequeños contenedores.

Rendimiento: 8.500 Kgs 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 9.000 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

Una expresión pura del "Terroir" patagónico y del Malbec argentino. Un estilo refinado y complejo tanto en la nariz como en la boca. Su justo paso por roble le otorga una dimensión extra que lo convierte en un vino irresistible.

Un vino de gran cuerpo y estructura, color rojo rubi intenso, con sorprendentes aromas a frutas rojas, eucaliptus, especias y pimientos negros. Luego de un año en botella se vuelve untuoso, intenso, concentrado.

Maridaje: Ideal para los clásicos asados, las pastas con salsas suculentas y todos los platos de sabor pronunciado

Temperatura de servicio: 16° a 18° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13.7 % vol.

Total acidity: 4.95 gr/L

Residual sugar: 2.55 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

