



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE ESTATE

MERLOT

Composición: Varietal 100%

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

Cosecha: Fines de Marzo. Cuidadosamente cosechadas a mano, inmediatamente enviadas a bodega, distante a 1km de la viña, 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

A la vista es de un intenso color rojo rubí, con aromas frutados a frambuesa, cereza, casis y grosella. Pleno al paladar, y a la vez suave, aterciopelado, muy frutado e intenso. De buen cuerpo, contiene notas de tabaco, chocolate y vainilla. De largo final en boca.

Maridaje: cordero patagónico, carnes cocidas, pastas con salsas intensas. También con un Atún o pez espada marinado en salsas complejas, aves de caza preparada en estilo europeo.

Temperatura de servicio: 16° a 18° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13.9 % vol

Total acidity: 4.80 gr/L

Residual sugar: 2.05 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

