



# HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



## HUMBERTO CANALE ESTATE

PINOT NOIR

**Composición:** Varietal 100%

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

**Cosecha:** Mediados de Marzo.

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

**Rendimiento:** 8.000 Kgs por hectárea

**Elaboración:** Maceración pre fermentativa 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 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:** 5 años

### Notas de cata

Un vino elegante, delicado y complejo, de color rojo granate. A la nariz se perciben aromas de frutos rojos frescos como cereza y frutilla, con notas de especias, y frutos confitados. El roble hace su aporte con notas ligeras de vainilla y licor. En boca, de impacto dulce y gran complejidad, es untuoso, de cuerpo ligero, con taninos suaves y redondos que le otorgan un final largo y persistente.

**Maridaje:** Puede asociarse muy bien con un magret jugoso, a punto; con un costillar de ternera asado a la parrilla. Con pescados contundentes y pastas varias.

**Temperatura de servicio:** 16° a 18° C

### Datos Técnicos

Alcohol: 14.0 % vol

Total acidity: 4.72 gr/L

Residual sugar: 2.68 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

