



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE ESTATE

SAUVIGNON BLANC

Composición: Varietal 100%

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

Cosecha: Primera semana de Marzo. Manual.

Rendimiento: 8.500 Kgs por hectárea

Elaboración: La uva llega a bodega en perfecto estado sanitario, con grado óptimo de maduración. Se despalilla y a continuación se separa la fase líquida de los sólidos mediante un proceso de prensado. El líquido obtenido se traslada a vasijas de 9.000 litros de capacidad donde se realiza un proceso de desborre con la utilización de frío y enzimas pectolíticas luego comienza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura de entre 15° y 17° que dura 15 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos se trasiegan a otras vasijas donde se da inicio a los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellados.

Guarda: 3 años

Notas de cata

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas con tipicidad varietal: cítrico en el inicio y con leves notas de ananá, mango y maracuyá. Sabor: a la boca es seco, suave y redondo, con equilibrada acidez y un final de boca largo.

Maridaje: pescados al vapor o a la plancha, ensaladas y frutos de mar

Temperatura de servicio: 8° a 10° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13.5% vol.

Total acidity: 5.72gr/L

Residual sugar: 3.85 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

