



# HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



## INTIMO

CABERNET/MERLOT/MALBEC

**Composición:** 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 10% Malbec

**Origen:** Viñedos propios en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.

**Cosecha:** Cabernet Sauvignon: Mediados de Abril, Merlot: Fines de Marzo, Malbec: Principios de Abril. Cuidadosamente cosechadas a mano y enviadas a la bodega, distante a 1 km. de la viña, en pequeños contenedores.

**Rendimiento:** Cabernet Sauvignon 8.000 Kgs. por hectárea; Merlot 10.000 Kgs. por hectárea; Malbec 9.000 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 9000 Lts de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés y americano de un 10 % del volumen por un periodo de 10 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 rubí de muy buena intensidad. Nariz compleja y elegante con presencia de frutos rojos, con notas de vainilla y tabaco aportadas en el pasaje por roble. En la boca es amplio, con buen volumen y de largo final.

**Maridaje:** carnes varias y pastas con salsas intensas.

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

### Datos Técnicos

Alcohol: 13.8 % vol

Total acidity: 4.92 gr/L

Residual sugar: 2.51 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

