



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



INTIMO

CABERNET SAUVIGNON

Composición: Varietal 100%

Origen: Viñedos propios de más de 60 años localizados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.

Cosecha: Mediados de Abril. Manual.

Rendimiento: 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 9.000 Lts de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en toneles de roble por un periodo de 4 años, para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 8 meses antes de su comercialización.

Guarda: 10 años.

Notas de cata

Intenso color rojo granate y leves colores teja en el anillo; aromas frutados a mora y grosella, algo de pimienta verde característico de la variedad; en la boca se destaca su cuerpo medio, vino muy suave y aterciopelado, con notas tenues de vainilla y chocolate, de largo final de boca. Un clásico de nuestra Producción Patagónica.

Maridaje: carnes varias y pastas con salsas intensas.

Temperatura de servicio: 16° a 18° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13.7 % vol

Total acidity: 5.02 gr/L

Residual sugar: 2.23 gr/l

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

