



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



INTIMO

SAUVIGNON SEMILLON

Composición: Sauvignon 60%, Semillón 40%

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

Cosecha: Sauvignon Blanc: primer semana de Marzo, Semillón: segunda semana de Marzo. Cuidadosamente cosechadas a mano. Inmediatamente enviadas a la bodega, distante a 1 km. de la viña, en pequeños contenedores

Rendimiento: Sauvignon Blanc 9.000 Kgs por hectárea, Semillón 10.000 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

Atractivo color pajizo verdoso, en la nariz lo primero que se percibe son aromas cítricos con notas de ruda aportados por el Sauvignon Blanc y en una segunda etapa aparecen los aromas tropicales típicos del Semillón. En la boca la entrada es dulce, amable, meloso, de buena amplitud y final bien balanceado.

Maridaje: pescados al vapor o a la plancha, sushi y ensaladas

Temperatura de servicio: 8° a 10°

Datos Técnicos

Alcohol: 13.0 % vol

Total acidity: 5.85 gr/L

Residual sugar: 2.10 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

