



# HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



## HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA

MALBEC

**Composición:** Varietal 100%

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

**Cosecha:** Fines de Marzo, primera semana de Abril. Cuidadosamente cosechadas a mano, inmediatamente enviadas a bodega, distante a 1km de la viña, en pequeños contenedores.

**Rendimiento:** 7.500 Kgs por hectárea

**Elaboración:** Las uvas se reciben en pequeños contenedores y se realiza una selección de racimos, luego del despalillado se lleva a cabo una 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 20 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas nuevas de roble francés y americano por un periodo de 12 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

**Guarda:** 10 años

### Notas de cata

Color rojo violáceo, intenso y profundo, muy atractivo. Notable aroma a ciruelas, frutillas y confituras, que se mezclan con notas de vainilla y tostado, aportados por su paso en barrica. En boca es un vino que tiene una buena estructura, sabor pleno y largo, con una gran potencia. Un gran vino, apto para ser saboreado en las mejores ocasiones. Su carácter y personalidad lo hacen indicado para asociar con cualquier plato.

**Maridaje:** Principalmente con carnes rojas, quesos Brie o de cabra y ricos postres de chocolate

**Temperatura de servicio:** Entre 15° y 16° C

### Datos Técnicos

Alcohol: 14.1 % vol

Total acidity : 5.02 gr/L

Residual sugar: 2.61 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

