

BODEGA
HUMBERTO CANALE
CARACTER PATAGONICO



HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA

PINOT NOIR

Composición: Varietal 100%

Origen: Viñedos propios en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia, de más de 35 años de vida

Cosecha: Mediados de Marzo. Cuidadosamente cosechadas a mano, inmediatamente enviadas a bodega, distante a 1km de la viña, en pequeños contenedores.

Rendimiento: 6.500 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: 6 años

Notas de cata

En el oasis patagónico del Alto Valle del Río Negro, este Pinot Noir, que hoy representa lo mejor de la variedad en nuestro país. Maduro, intenso y elegante, pleno de aromas, enmarcados en un sabor opulento y untuoso. Fue el primer Pinot noir elaborado en Barricas en Patagonia en 1999. Intenso color rojo rubi, aromas frutados y especiados, en la boca se destaca su fineza de cuerpo medio, vino muy suave y aterciopelado, con notas de vainilla, tabaco y nuez. Largo final de boca.

Maridaje: Pastas con salsas ligeramente cremosas. Pollos con salsas ligeras. Mariscos y pescados grillados. Carnes con salsas estilo tradicional francés.

Temperatura de servicio: Entre 15° y 16° C

Datos Técnicos

Alcohol: 14.0 % vol
Total acidity: 5.17 gr/L
Residual sugar: 2.17 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

