



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE

EXTRA BRUT

Composición: 50 % Semillón, 30 % Pinot Noir, 10 % Sauvignon Blanc y 10 % Merlot.

Origen: Son viñedos propios ubicados en el Alto Valle de Río Negro en la Patagonia Argentina.

Cosecha: Ultima semana de Febrero, Manual en pequeños contenedores de 20 Kgs.

Rendimiento: 8.000 a 10.000 Kgs por hectárea.

Elaboración: La uva llega a bodega en buen estado sanitario, con un grado óptimo de maduración. Se despalilla y a continuación se separa la fase líquida de los sólidos mediante un proceso de prensado neumático. El líquido obtenido se traslada a vasijas de 9.000 litros de capacidad donde comienza la fermentación alcohólica. Durante todos los días se realizan dos tomas diarias de temperatura la cual debe permanecer entre 15° y 17° durante esta etapa que dura 15 días aproximadamente.

Una vez terminada la primera fermentación alcohólica el vino base se trasiega a otras vasijas para ser clarificados y estabilizados antes de la toma de espuma o segunda fermentación que se realiza en tanques de acero inoxidable (Método Charmat). Finalizada la segunda fermentación el espumante queda en contacto con las lias o borras durante 2 meses para favorecer complejidad y volumen de boca.

Guarda: 3 años.

Notas de cata

Atractivo color amarillo pálido con reflejos verdes, elegantes y persistentes burbujas. Delicados aromas a frutas frescas como el durazno y ananá en armonioso balance con los generados por el contacto con las levaduras (pan fresco).

Sabor fresco, frutado de gran equilibrio y estructura. Armónico y redondo final de boca.

Maridaje: mariscos de la costa atlántica patagónica, entradas como canapés y bocados fríos.

Temperatura de servicio: 8° C

Datos Técnicos

Alcohol: 12.6 % vol

Total acidity: 6.00 gr/L

Residual sugar: 5.85 gr/l

PH: 3,3

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

