



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE

ESPUMANTE ROSADO DULCE

Composición: Blend 52 % Semillón, 36 % Chardonnay, 12 % Pinot Noir.

Origen: Viñedos propios ubicados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonía Argentina.

Suelos: franco limoso, PH: 7,5 a 8. Se encuentran bien drenados, sin limitaciones físicas. Sin piedras ó cantos rodados en superficie. Presencia ocasional de rodales pedregosos que aumentan la capacidad de drenaje.

Clima: templado desértico con una temperatura media anual de 15°C. El promedio de lluvia anual es de 197,7 mm. La amplitud térmica en los meses de precosecha y cosecha es de 18°C se reciben vientos del Oeste, intensos, secos y frescos que colaboran en la sanidad del racimo.

Riego: gravitacional, en canalillos ó melgas. El Agua proviene del deshielo de la Cordillera de los Andes, es de alta calidad y pureza. Sistema de conducción: en las plantaciones tradicionales de más de 20 años de edad: conducción Guyot doble y en las plantaciones más jóvenes: en cordón pitoneado (VSP).

Cosecha: Fines de Febrero. Cuidadosamente cosechadas a mano. Inmediatamente enviadas a la bodega en pequeños contenedores, distante a 2 km. del viñedo.

Rendimiento: 90 Q por hectárea.

Elaboración: Método Charmat.

Notas de cata

De suave color rosado brillante con tintes violáceos, con intensas notas frutales y predominio de frutos rojos como ciruelas, berries y frambuesas. El equilibrio entre su dulzura y su tenor de acidez le da la frescura necesaria y lo hace atractivo para consumir en cualquier momento.

Maridaje: Ideal como aperitivo o para acompañar postres, quesos azules, frutas y masas secas.

Temperatura de servicio: 4-6 °C

Datos Técnicos

Alcohol: 12.0 % vol.

Azúcar: 50 gr. /lt.

Ac. Total: 6.30 gr. /lt.

PH: 3.1

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

