



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD

MALBEC

Composición: Varietal 100%

Origen: Finca Los Borregos (1969)

Viñedos propios que datan del año 1969 ubicados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.

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 los Andes y 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 Marzo, primera semana de Abril

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

Rendimiento: 75 Q 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 9000 Lts de capacidad por un periodo de 15 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

Brillante color rojo violáceo, de profundidad e intensidad típicas de la variedad. Aromas de ciruelas frescas, notas especiadas que se combinan con presencia de vainilla y tostado aportados por su crianza en barrica. En boca es un vino que se destaca el volumen, estructurado y equilibrado de sabor pleno, con una gran persistencia.

Maridaje: carnes rojas asadas a las brasas, quesos Brie o de cabra, pescados de sabores intensos acompañados de salsas especiadas.

Temperatura de servicio: 16° C

Datos Técnicos

Alcohol: 14,0% vol.

Total acidity 5,02 Gr/Lt en Acido Tartarico.

Residual sugar 2,56 Gr/lit

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

