



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD

PINOT NOIR

Composición: Varietal 100%

Origen: Finca La Isabel (1969)

Las cepas cuidadosamente seleccionadas provienen del viñedo: "Finca La Isabel", en donde esta el paño puro mas viejo de la Patagonia, plantada por inversores franceses en el año 1969 y adquirida a fines de los '90 por la familia Canale

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: este Pinot fue plantado en 1969 con una conducción en guyot doble

Cosecha

Mediados de Marzo.

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

Rendimiento: 70 Q por hectárea

Elaboración

Las uvas se reciben en pequeños contenedores y se realiza una selección de racimos, luego del despallado se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío por 48-72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (23° a 25° 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 de segundo uso de roble francés y de Europa del Este por un periodo de 10 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

Guarda: 6 años

Notas de cata

De color rojo rubí con notas tejas típico de esta variedad.

A la nariz se destaca el carácter frutado con notas de cerezas frescas y nuez, en armonía con notas de suaves ahumados aportados por la barrica de roble francés durante el periodo de crianza.

En boca es balanceado, elegante y complejo. De tacto sedoso con carácter frutal integrado con los aportes de la madera. El final de boca sorprende la amplitud y persistencia.

Asombra su tipicidad, siendo un alto exponente de los Pinot Noir de la Patagonia

Maridaje: Pastas con salsas suaves, risotos, carnes blancas magras con vegetales grillados y levemente refrescado acompañando a mariscos

Temperatura de servicio: 15° C

Datos Técnicos

Alcohol: 14,2%

Total acidity: 4,95 gr/Litro

Residual sugar: 2,88 gr/Litro

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

