



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909

HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD

RIESLING



Composición: Varietal 100%

Origen: Finca La Morita (1937).

Viñedos propios que datan del año 1937 ubicados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia. La plantación de Riesling más vieja de la 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: curiosamente esta variedad esta conducida en parral. Unico en Humberto canale, siendo este plantado en 1937 con 2 filas de riesling y dos filas de Cabernet Sauvignon. Esta ultima variedad es la base del family Reserve "Intimo"

Cosecha

Fines de Marzo.

Manual.

Rendimiento: 65 Q por hectárea

Elaboración

La uva llega a bodega en perfectos estado sanitario, con grado óptimo de maduración. Se despallilla y a continuación se separa la fase líquida de los sólidos mediante un proceso de prensado. El líquido obtenido se traslada a vasijas de 9.000 litros de capacidad donde se realiza un proceso de desborre con la utilización de frío y enzimas pectolíticas luego comienza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura de entre 14° y 16° que dura 15 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos se trasiegan a otras vasijas donde se da inicio a los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellados.

Guarda: 4 años

Notas de cata

Atractivo color amarillo verdoso con notas aceradas
Aromas frutales cítricos con sutiles notas tropicales y de duraznos blancos. Presencia de caracteres minerales.

A la boca se presenta con gran balance y armonía. Fresco, frutado con elegante acidez y marcados caracteres minerales.

Maridaje: Frutos de mar y carnes blancas

Temperatura de servicio: 8° C.

Datos Técnicos

Alcohol: 13,7 % vol.

Total acidity: 6,07 gr/litro.

Residual azúcar: 4,67 gr/litro.

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

