



# HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



## Humberto Canale Old Vineyard

PINOT NOIR ROSE FINCA SOL

**Composición:** Varietal 100%

**Origen:** Los plantines crecieron bajo la plenitud del sol patagónico y en suelos calcáreos aluvionales del Alto Valle de Río Negro, madurando con lentitud, firmeza y equilibrio.

**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:** Conducción en Guyot Doble

**Cosecha:** Primera semana de Marzo.

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

**Rendimiento:** 80 Q por hectárea

**Elaboración:** Las uvas se cosechan y transportan a bodega en pequeños contenedores, luego del despalillado se lleva a cabo una maceración de 30 minutos en la prensa neumática para la obtención de color, el mosto obtenido se traslada a vasijas de cemento donde se realiza un proceso de desborre con la utilización de frío y enzimas pectolíticas, luego comienza la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14° y 16° C durante 15 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica se da inicio a los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellado.

**Guarda:** 4 años

**Notas de cata:** Suave color rosado con tonalidades salmón.

Marcados aromas de frutas rojas (cerezas,frutillas). En boca es fresco, balanceado y elegante, con carácter frutal intenso. El final de boca se destaca su persistencia y armonía.

Gran exponente del potencial que tienen los Pinot Noir de la Patagonia Argentinas elaborados en rosado.

**Maridaje:** Pescados como salmon ahumado, corvina, trucha o abadejo, carnes blancas grilladas y quesos duros.

**Temperatura de servicio:** Entre 10 y 14° C.

**Datos Técnicos**

Alcohol: 13,3% vol.

Acidez total 5,85 Gr/Lt

Azucar residual 1,95 Gr/Lt

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

