



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909

HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD

SEMILLÓN

Composición: Varietal 100%

Origen: Finca Milagros (1942).

Las cepas cuidadosamente seleccionadas provienen del viñedo "Finca Milagros". Este Semillon fue plantado en el año 1942, el sistema de conducción es un guyot doble.

Cosecha

Principios de Marzo.

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

Rendimiento: 70 Q por hectárea

Elaboración

La uva llega a bodega en perfecto estado sanitario, con grado óptimo de maduración. Se despalilla y a continuación se separa la fase líquida de los sólidos mediante un proceso de prensado neumático. El mosto obtenido se deposita a tanques de acero inoxidable donde se realiza un proceso de desborre con la utilización de frío y enzimas pectolíticas. Luego comienza la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 15° y 17° que dura 15 días aproximadamente, el 20 % del volumen fermenta en barricas de roble francés y el 80 % en piletas de cemento. El 20 % del vino tiene una crianza en barricas por 8 meses, finalizada la crianza se da inicio a los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellado.

Guarda: 5 años

Notas de cata

Este vino lleva el nombre de Milagros, nieta de Guillermo Barzi y sexta generación de la familia Canale

Color amarillo con reflejos verdosos. Aroma intenso a frutas blancas con notas de hierbas frescas. En la boca se siente untuoso, suave y armónico. Equilibrada acidez, excelente balance y amplio final de. Gran tipicidad varietal, elegante y complejo.

Maridaje: pescados al vapor o a la plancha, ensaladas y frutos de mar

Temperatura de servicio: 8° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13,0 % Vol.

Total acidity: 6,07 gr/L

Residual sugar: 2,56 gr/L



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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

