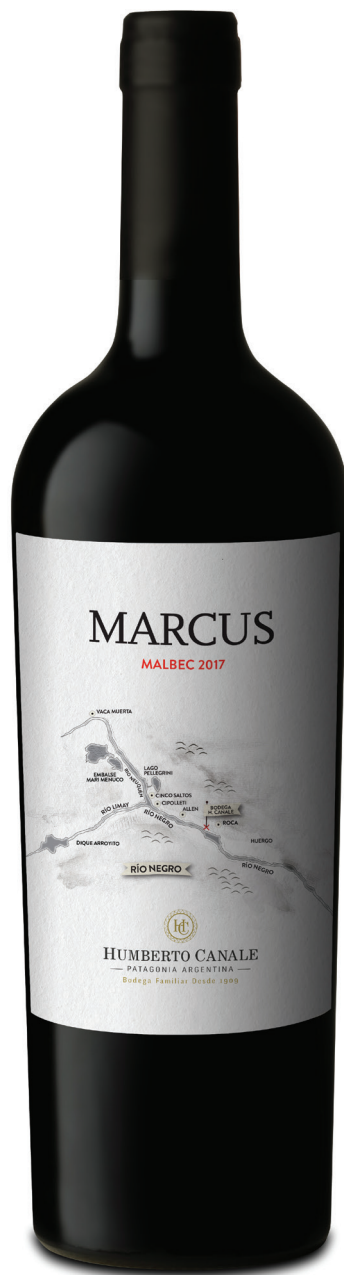




HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



MARCUS

CABERNET/MERLOT

Composición: Cabernet Sauvignon 60% Merlot 40%

Origen: Son viñedos propios ubicados en el Alto Valle de Río Negro en la Patagonia Argentina.

Cosecha: Cabernet Sauvignon: Fines de Abril, Merlot: Fines de Marzo. Manual.

Rendimiento: 10.000 Kgs por Ha de cada variedad.

Elaboración: Maceración prefermentativa en frío por 48 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9.000 Lts de capacidad por un periodo de 12 días con remontajes y delestaje periódicos. Finalizada la fermentación maloláctica el vino queda en crianza y conservación hasta el momento del embotellado. Periodo de guarda en botella por 3 meses antes de su comercialización.

Guarda: 4 años

Notas de cata

Intenso color rojo granate con tonalidades rojos teja, aromas frutados a cereza, cassis, regaliz. A la boca se presenta amplio, suave, aterciopelado e intenso.

Maridaje: Pastas y carnes varias

Temperatura de servicio: 16° a 18° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13.6 % vol.

Total acidity: 4.87 gr/L

Residual sugar: 2.44 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

