



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



MARCUS

MERLOT

Composición: Varietal 100%

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

Cosecha: Fines de Marzo. Manual.

Rendimiento: 10.000 Kgs por hectárea

Elaboración: Maceración prefermentativa en frío por 48 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9000 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

De intenso color rojo granate, aromas frutados a frambuesa, cereza, casis, grosella; a la boca se presenta pleno, suave, aterciopelado, muy frutado e intenso, de buen cuerpo, con notas de tabaco, chocolate y vainilla. De largo final de boca.

Maridaje: carnes de cordero, carnes variadas.

Temperatura de servicio: 16° a 18° C

Datos Técnicos

Alcohol: 13.7 % vol

Total acidity: 4.80 gr/L

Residual sugar: 2.22 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

