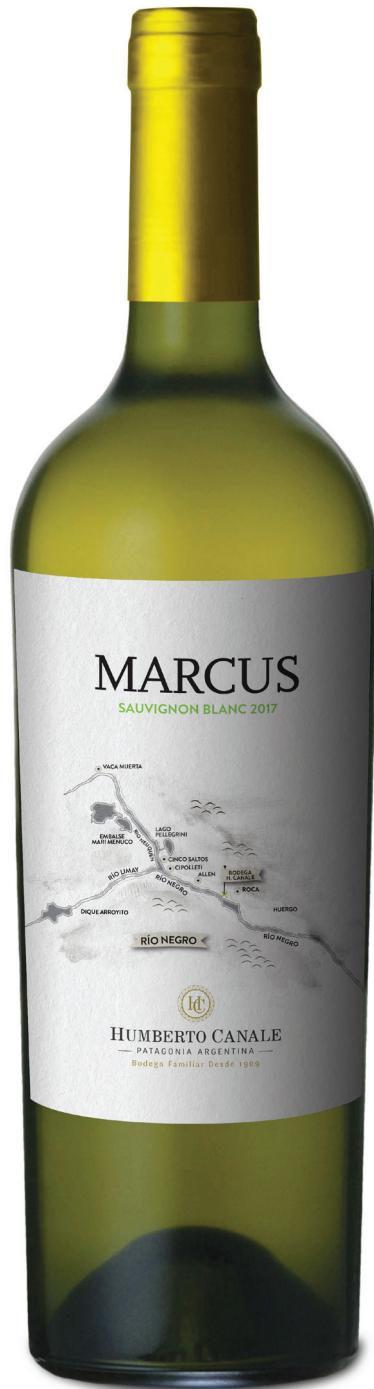




# HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



## MARCUS

SAUVIGNON BLANC

**Composición:** Sauvignon Blanc 100%

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

**Cosecha:** Primera semana de Marzo. Manual.

**Rendimiento:** 12.000 Kgs por hectárea

**Elaboración:** Para obtener el jugo se utiliza una prensa neumática Bucher y la técnica aplicada es la de fermentación reductiva, en tanques de acero inoxidable y a temperatura controlada (no mayor de 16°C). El vino fermentado se lo mantiene sobre borras finas, luego se lo trasiega a otro tanque donde se lo estabiliza a bajas temperaturas, para finalmente embotellarlo a mediados de julio.

**Guarda:** 3 años

### Notas de cata

Color amarillo verdoso claro. Aroma intenso, muy frutado, mango, maracuya, ananá. Sabor: a la boca tiene una entrada impresionante, se presenta suave, dulce, armónico. Equilibrada acidez, amplio. Fin de boca largo. Presenta marcada tipicidad varietal. Un gran exponente del Sauvignon Blanc de la Patagonia Argentina.

**Maridaje:** pescados y mariscos de la costa atlántica patagónica.

**Temperatura de servicio:** 8° a 10° C.

### Datos Técnicos

Alcohol: 13.3 % vol

Total acidity: 5.62 gr/L

Residual sugar: 3.12 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

