



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909

BARZI CANALE 2017

BLEND DE FAMILIA

EL MAYOR EXPONENTE QUE SINTETIZA
110 AÑOS DE VITICULTURA PATAGONICA

Elaborado con la mirada de las nuevas generaciones de la familia fundadora, es un vino moderno, de gran complejidad y frescura. Corte de Malbec (35%), Merlot (34%), Cabernet Franc (18%) y Petit Verdot (13%) siendo esta última variedad la que le provee sutilidad al vino, aportándole mayor complejidad y estructura

“BARZI CANALE BLEND DE FAMILIA” es el vino más exclusivo que produce nuestra familia, rinde culto al trabajo en equipo de todas las personas involucradas en nuestra bodega, respetando la tierra y haciendo un uso consciente y responsable de sus recursos naturales”, agrega Guillo Barzi (H) “Nuestro compromiso es preservar intacto lo que recibimos, llevando a cabo prácticas sustentables en el largo plazo, no solo en relación al medio ambiente sino también en nuestra comunidad a fin de asegurarles la continuidad a las futuras generaciones”

Es un producto único y excepcional que identifica un concepto y valores de familia, un legado centenario elaborando vinos en la Patagonia Argentina con el sello de la actual generación.

La estética de BARZI CANALE BLEND DE FAMILIA conserva la tradición familiar aunque transmitiendo un “cambio renovado” en los paradigmas de la bodega. Según Guillo, “Desarrollamos el concepto de la etiqueta basándonos en la gran historia centenaria que posee nuestra familia, tomando elementos y tipografías de diseños antiguos de las latas de galletitas y biscochos CANALE habiéndolos adaptado al lenguaje del vino y aplicados en una etiqueta actual.

Además de la presentación en 750 ml, lanzamos por primera vez una exclusiva partida de 540 Magnum de 1500 ml, en un botella importada de Italia y escogida especialmente para este producto, la cual se mantuvo en estiba a temperatura y humedad controlada

NOTAS DE CATA:

De color rojo granate intenso, con matiz vivaz.

En la nariz se notan aromas a frutos rojos y negros en combinación con especias.

En boca se presenta muy suave y sedoso, de muy buen volumen y equilibrio, muy fresco con persistente y elegante final.

Datos técnicos:

Rendimiento: 6500 Kg./Ha

Crianza: 18 meses en barricas de roble Francés

Estiba en Botella: 20 meses

Potencial de Guarda: 15 años

Cosecha: 2017



Botella 750 ml
(2.200 unidades)

Botella Magnum 1.500 ml
(540 unidades)

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

