



# HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



## HUMBERTO CANALE

CENTENIUM 2005

**Composición:** Al cumplir los primeros 100 años de vida de la Bodega, desarrollamos este magnífico blend con nuestras mejores uvas merlot, malbec y cabernet franc, en homenaje al fundador y pionero en Patagonia: el **Ingeniero Humberto Canale**.

**Origen:** Viñedos propios en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia. Malbec 31 años, Merlot 37 años, Cabernet Franc 15 años.

**Cosecha:** Merlot : Fines de Marzo, Malbec: Primer semana de Abril, Cab. Franc : Fines de Marzo. Cuidadosamente cosechadas a mano. Inmediatamente enviadas a la bodega, distante a 1km. de la viña, en pequeños contenedores

**Rendimiento:** Menor a 6.000 Kg. Por Ha.

**Elaboración:** El proyecto de hacer un vino de alta gama para conmemorar el centenario comenzó a esbozarse a mediados de 2004. Imaginamos incorporar en un blend la variedad ideal de la región patagónica (Merlot), junto a la variedad emblemática de la Argentina (Malbec) y un condimento sutil de Cabernet Franc. Con esa decisión, seleccionamos tres parcelas, las cuales, desde la poda y el desbrote, tuvieron meticulosos cuidados en la finca. En todo momento pensamos no sólo en la producción sino también en todas aquellas cosas que nos conectan con nuestros antecesores como es el amor por el vino y la tradición, la cultura de nuestra empresa familiar a través de sus generaciones y el esfuerzo por mejorar cada día. El Merlot se crió durante 18 meses en barricas de roble americano. El Malbec y Cabernet Franc en barricas de roble francés. Luego de realizado el blend, se embotelló en setiembre de 2006 en una botella Magnum, importada de Italia y escogido especialmente para este producto, el cual se mantuvo en estiba hasta mayo de 2009 a temperatura y humedad controlada.

**Guarda:** 15 años en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

### Notas de cata

El resultado fue un espléndido néctar cuyas principales características son: color rojo profundo con marcadas tonalidades violáceas, aroma a frutos rojos y negros confitados y notas de vainilla y chocolate. Delicadas notas especiadas le dan complejidad. El sabor es untuoso, con taninos maduros que dan sensación de dulzura. Estructurado y elegante a la vez, tiene un persistente final. Un vino de gran personalidad y de larga vida.

**Maridaje:** Ideal para acompañar cualquier carne, pollo, pato y todo tipo de pastas.

**Temperatura de servicio:** 16° a 18° C

### Datos Técnicos

**Partida Total 2.500 botellas de 1500 ML**

Alcohol: 14,0 % vol

Total acidity: 4,95 gr/L

Residual sugar: 2,65 gr/L

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

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

