



HUMBERTO CANALE

— PATAGONIA ARGENTINA —

Bodega Familiar Desde 1909



MARCUS

MARCUS DULCE NATURAL

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 Chenin y Torrontés de la Patagonia Argentina.

Maridaje: Pescados y mariscos de las 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

