



HUMBERTO CANALE ESTATE 1909 MALBEC

COMPOSICIÓN

Malbec 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Manual a fines de marzo en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en centenarias vasijas de cemento bajo estrictos controles de temperatura (25° a 27°C) por un periodo de 20 días aproximados, durante esta etapa se realizan remontajes periodicos que favorecen la adecuada maceración. Fermentación maloláctica y posterior crianza del 20 % del volumen en barricas de roble frances y americano por 7 meses. Guarda en botella: 6 meses.

NOTA DE CATA

Una expresión pura del "Terroir" patagónico y del Malbec argentino. Un estilo refinado y complejo tanto en la nariz como en la boca. Su justo paso por roble le otorga una dimensión extra que lo convierte en un vino irresistible. Un vino de gran cuerpo y estructura, color rojo rubi intenso, con sorprendentes aromas a frutas rojas, eucaliptus, especias y pimientos negros. Luego de un año en botella se vuelve untuoso, intenso, concentrado.

Alcohol:	13,7% Vol.
Acidez:	4,95 gr / L
Azúcar residual:	2,55 gr / L

Potencial de guarda: 7 años

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM