

INTIMO

PATAGONIA ARGENTINA



- Composición:** 100% Cabernet Sauvignon
- Origen:** Viñedos propios de más de 60 años localizados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.
- Cosecha:** A mediados de abril. Las uvas se recolectan cuidadosamente a mano en pequeños contenedores y se entregan en bodega, a 1 km de distancia del viñedo.
- Rendimiento:** 9.000 Kgs por hectárea.
- Elaboración:** Maceración prefermentativa en frío por 48 -72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9.000 Lts de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y deles taje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble por 4 meses, para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 8 meses antes de su comercialización.
- Potencial de guarda:** 8 años.

Alcohol: 13.7 % vol. **Acidez total:** 5.02 g/L **Azúcar residual:** 2.51 g/L

Notas de cata:

Intenso color rojo granate y leves colores teja en el anillo; aromas frutados a mora y grosella, algo de pimienta verde característico de la variedad; en boca se destaca su cuerpo medio, suave y aterciopelado, con notas tenues de vainilla y chocolate, de largo final de boca es un clásico de la Patagónica.

Maridaje:

Carnes variadas y pastas con salsas intensas.

Chacra 186, General Roca, Río Negro - Argentina
(54 298) 443 0415
info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909