

INTIMO

PATAGONIA ARGENTINA



Blend:	Sauvignon Blanc 60%, Semillón 40%.
Origen:	Viñedos propios de más de 60 años localizados en General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia.
Cosecha:	Sauvignon Blanc: primer semana de marzo, Semillón: segunda semana de marzo. Las uvas son cosechadas a mano e inmediatamente enviadas a la bodega, distante 1 km. de la viña, en pequeños contenedores
Rendimiento:	9.000 Kgs por hectárea.
Elaboración:	La uva llega a bodega con grado óptimo de maduración. Se despalilla y se separa la fase líquida de los sólidos mediante prensado. El líquido obtenido se traslada a vasijas de 9.000 L donde se realiza el desbore con frío y enzimas pectolíticas. Luego comienza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperaturas entre 15° y 17° C por 15 días aprox. Terminada la fermentación alcohólica, los vinos se trasiegan a otras vasijas donde se inician los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellados.

Alcohol: 13.0 % vol. Acidez total: 5.85 g/L Azúcar residual: 2.10 g/L

Notas de cata:

Atractivo color pajizo verdoso, en nariz se perciben aromas cítricos con notas de ruda aportados por el Sauvignon Blanc y, en una segunda etapa, aparecen aromas tropicales típicos del Semillón. En boca la entrada es dulce, amable, meloso, de buena amplitud y final bien balanceado.

Maridaje:

Pescados al vapor o a la plancha, sushi y ensaladas.

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



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909