

HUMBERTO CANALE

OLD VINEYARD

RED BLEND



COMPOSICIÓN

60% Malbec - 40% Cabernet Sauvignon

VIÑEDOS

General Roca, Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Malbec: primera semana de Abril,

Cabernet Sauvignon: última quincena de Abril

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío por 48-72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) envasijas de cemento de 9000 Lts de capacidad por un periodo de 15 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés y centro europeo por un periodo de 12 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

Guarda: 10 años en condiciones óptimas de temperatura y humedad.

NOTA DE CATA

Es el primer vino de corte de la línea Old Vineyard y nació de la inspiración en las nuevas generaciones, quienes comparten la pureza, espontaneidad y el compromiso genuino en proteger el hábitat donde vivimos. Este vínculo de naturalidad, armonía y frescura, se relaciona con este blend de Malbec y Cabernet Sauvignon proveniente de nuestros viñedos más antiguos que datan del año 1969 y 1937 respectivamente. El resultado es este magnífico blend de gran complejidad y elegancia. Color rojo granate intenso con tonalidades violáceas. En la nariz se destacan los frutos rojos maduros en combinación con las notas de vainilla y coco aportados por su paso por barricas de roble. A la boca se presenta con gran volumen y equilibrio con notas de mermeladas de frutas finas, vino estructurado y de gran complejidad, con persistente final.

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE

PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM