

H U M B E R T O C A N A L E

Old Vineyard COSECHA DE EXCEPCIÓN Riesling

COMPOSICIÓN

Riesling 100%

VIÑEDOS

Finca La Morita - Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Principios de Marzo, manual en pequeños bins de 25 kg.

SUELO

El suelo del parral 3/185 es de textura tipo franco, con 40% de limo, 15% arcilla y 45% de arena. La materia orgánica es baja (1,2%) y el PH es levemente alcalino (7,5). Tiene buena capacidad de drenaje. El porcentaje de calcáreo sub-superficial es del 4,3% y de tipo laminar. No presenta piedras o cantos rodados.

ELABORACIÓN

Luego del desborre previo, se realizó la fermentación alcohólica en barricas de roble francés de primer uso de 300 lts de capacidad. Posteriormente a la fermentación alcohólica se realizó un trasiego y el vino volvió a las mismas barricas por un periodo de 3 meses.

NOTA DE CATA

Atractivo color amarillo verdoso con notas aceradas. Aromas frutales cítricos con sutiles notas tropicales y de duraznos blancos. Presencia de caracteres minerales. A la boca se presenta con gran balance y armonía. Fresco, frutado con elegante acidez y marcados caracteres minerales.

Alcohol: 13,20% Vol.

Acidez: 6,38 gr / L

Azúcar residual: 2,10 gr / L

Potencial de guarda: 4 años



Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909