

ROSÉ NOIR

HUMBERTO CANALE

PINOT NOIR ROSÉ



COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Primer semana de Marzo en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan y transportan a bodega en pequeños contenedores, luego del despalillado se lleva a cabo una maceración de 30 minutos en la prensa neumática para la obtención de color, el mosto obtenido se traslada a vasijas de cemento donde se realiza un proceso de desborre con la utilización de frío y enzimas pectolíticas, luego comienza la fermentación alcohólica a temperatura controlada entre 14° y 16° C durante 15 días aproximadamente. Una vez terminada la fermentación alcohólica se da inicio a los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellado.

NOTA DE CATA

Suave color rosado con tonalidades salmón. Marcados aromas de frutas rojas (cerezas, frutillas). En boca es fresco, balanceado y elegante, con carácter frutal intenso. El final de boca se destaca su persistencia y armonía. Gran exponente del potencial que tienen los Pinot Noir de la Patagonia Argentina elaborados en rosado.

Alcohol: 11,7% Vol.

Acidez: 6,08 gr/L

Azúcar residual: 2,00 grs/L

Potencial de guarda: 4 años

Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909