HUMBERTO CANALE ESTATE 1909

SAUVIGNON GRIS

COMPOSICIÓN

Sauvignon Gris 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Primera semana de marzo en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

Desborre en frío con enzimas pectolíticas. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura de entre 15º y 17º durante 15 días. Una vez terminada la fermentación alcohólica los vinos se trasiegan a otras vasijas donde se da inicio a los procesos de clarificación y estabilización para ser embotellados.

NOTA DE CATA

De color amarillo verdoso con destellos acerados, este vino seduce con sus aromas a ananá y manzana verde, acompañados por notas cítricas y herbales. En boca es vibrante y fresco, con una marcada expresión frutal y un final largo y herbal que invita a seguir bebiendo.

Alcohol:	12,8 % Vol.
Acidez:	6,10 gr / L
Azúcar residual:	2,3 gr / L
Potencial de guarda:	3 años

Winemaker: Horacio Bibiloni

HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM