HUMBERTO CANALE ESTATE 1909

CABERNET FRANC

COMPOSICIÓN

Cabernet Franc 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Manual a fines de marzo en pequeños bins de 25 kg.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en centenarias vasijas de cemento bajo estrictos controles de temperatura (25° a 27°C) por un periodo de 20 días aproximados, durante esta etapa se realizan remontajes periodicos que favorecen la adecuada maceración. Fermentación maloláctica y posteror crianza del 20 % del volumen en barricas de roble frances y americano por 7 meses. Guarda en botella: 6 meses.

NOTA DE CATA

Color rojo profundo, intenso, de reflejos rubí. Aroma complejo, donde se destaca la parte frutal, en especial la fruta fresca negra: guidas negras y, moras; el especiado y el aporte del grafito (mineral). Todo esto en conjunción con la vainilla, la moka, entregados por la crianza en barricas. En boca se sienten taninos maduros, dulces y redondos, amplios y untuosos en la mitad del paladar, tiene un final muy persistente.

Alcohol:	13,8 % Vol.
Acidez:	5,17 gr / L
Azúcar residual:	2,32 gr / L
Potencial de guarda:	7 años

Winemaker: Horacio Bibiloni

HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM