

HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA

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

Las uvas se reciben en pequeños contenedores y se realiza una selección de racimos, luego del despalillado se lleva a cabo una maceración prefermentativa en frío por 48-72 hs, fermentación alcohólica a temperatura controlada (25° a 27° C) en vasijas de cemento de 9.000 Lts de capacidad por un periodo de 20 días con remontajes y delestaje periódicos. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas nuevas de roble francés y americano por un periodo de 12 meses para luego ser embotellado. Periodo de guarda en botella por 6 meses antes de su comercialización.

NOTA DE CATA

Color rojo rubí brillante con destellos violáceos. Intensos aromas de frutos rojos maduros y especias, mermelada, miel y vainilla. Un vino estructurado, moderno, redondo. De final elegante.

| | |
|------------------|-------------|
| Alcohol: | 13,9% Vol. |
| Acidez: | 5,17 gr / L |
| Azúcar residual: | 2,44 gr / L |

Potencial de guarda: 10 años



Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM