

HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA

PINOT NOIR

COMPOSICIÓN

Pinot Noir 100%

VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

COSECHA

Manual a mediados 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 despallado 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

En el oasis patagónico del Alto Valle del Río Negro, este Pinot Noir, que hoy representa lo mejor de la variedad en nuestro país. Maduro, intenso y elegante, pleno de aromas, enmarcados en un sabor opulento y untuoso. Fue el primer Pinot noir elaborado en Barricas en Patagonia en 1999. Intenso color rojo rubi, aromas frutados y especiados, en la boca se destaca su fineza de cuerpo medio, vino muy suave y aterciopelado, con notas de vainilla, tabaco y nuez. Largo final de boca.

Alcohol: 14% Vol.
Acidez: 5,17 gr / L.
Azúcar residual: 2,17 gr / L.

Potencial de guarda: 6 años



Winemaker: Horacio Bibiloni



HUMBERTO CANALE
PATAGONIA 1909

CHACRA 186 / VALLE DE RÍO NEGRO - PATAGONIA, ARGENTINA

WWW.BODEGAHCANALE.COM