

# HUMBERTO CANALE GRAN RESERVA

MALBEC

## COMPOSICIÓN

Malbec 100%

## VIÑEDOS

Alto Valle de Río Negro, Patagonia - Argentina.

## COSECHA

Manual a fines de marzo, primer semana de Abril 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

Color rojo violáceo, intenso y profundo, muy atractivo. Notable aroma a ciruelas, frutillas y confituras, que se mezclan con notas de vainilla y tostado, aportados por su paso en barrica. En boca es un vino que tiene una buena estructura, sabor pleno y largo, con una gran potencia. Un gran vino, apto para ser saboreado en las mejores ocasiones. Su carácter y personalidad lo hacen indicado para asociar con cualquier plato.

Alcohol: 14,1% Vol.  
Acidez: 5,02 gr / L  
Azúcar residual: 2,61 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