

BODEGA  
**HUMBERTO CANALE**  
CARACTER PATAGÓNICO



## HUMBERTO CANALE

BLUSH

**COMPOSICIÓN:** MERLOT 100%

**ORIGEN:** SON VIÑEDOS PROPIOS UBICADOS EN EL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO EN LA PATAGONIA ARGENTINA.

**COSECHA:** MEDIADOS DE MARZO. MANUAL.

**RENDIMIENTO:** 9.000 KGS POR HECTÁREA

**ELABORACIÓN:** FINALIZADO EL PERIODO DE CONTACTO DE 36 A 48 HS NECESARIO PARA LA EXTRACCIÓN DE COLOR SE SEPARA LA FASE LIQUIDA DE LOS ORUJOS (SEMILLAS Y HOLLEJOS) SIN EJERCER PRESIÓN. A ESTE MOSTO OBTENIDO SE LE REALIZA UN DESBORRE CON UTILIZACIÓN DE FRÍO Y ENZIMAS PECTOLÍTICAS Y POSTERIORMENTE FERMENTA A BAJAS TEMPERATURAS (15° 17° C) POR UN PERIODO DE 12 A 15 DÍAS. FINALIZADA LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE INICIAN LOS PROCESOS DE CLARIFICACIÓN, FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN NECESARIOS PARA EMBOTELLADO LO MÁS TEMPRANO POSIBLE PARA ASEGURAR LA CONSERVACIÓN DE AROMAS Y FRESCURA DEL PRODUCTO.

**GUARDA:** 3 AÑOS

### NOTAS DE CATA

ATRACTIVO COLOR SALMON, AROMA A NOTAS FRUTALES COMO GUINDAS, CEREZAS Y FRAMBUESAS.

EN BOCA SE PERCIBE SUAVE, SEDOSO, ARMÓNICO Y AMABLE.

**MARIDAJE:** IDEAL PARA COMPARTIR CON AMIGOS EN MOMENTOS PREVIOS A LAS COMIDAS, EN RECEPCIONES O COPAS DE BIENVENIDA, TAMBIÉN PARA ACOMPAÑAR ENSALADAS FRESCAS CON MARISCOS, PESCADOS Y PASTAS FRÍAS.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 5° A 7° C.

### DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL: 11.5 % VOL.

TOTAL ACIDITY: 5.85 GR/L

RESIDUAL SUGAR: 35 GR/L

CHACRA 186 - GRAL. ROCA - RIO NEGRO - PATAGONIA - ARGENTINA - TEL. (542941) 430415/433879/430882  
AZOPARDO 1428 1° PISO (C1107ADZ) BUENOS AIRES CAPITAL FEDERAL - TEL. (5411) 4307 1506/7990 - FAX (5411) 4362 3436

[info@bodegahcanale.com](mailto:info@bodegahcanale.com) - [www.bodegahcanale.com](http://www.bodegahcanale.com)