



FICHA TÉCNICA:

Vino espumoso Humberto Canale

BODEGA: Humberto Canale

VIÑEDOS: Alto Valle de Río Negro, Patagonia

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 12,6

PH: 3.3

ÁCIDOS [G/L]: 6

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 5,85

VARIEDAD: 50 % SEMILLÓN, 30 % PINOT NOIR, 10 % SAUVIGNON BLANC Y 10 % MERLOT.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 8°C

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 3 años

NOTAS DE CATA:

Atractivo color amarillo pálido con reflejos verdes, burbujas elegantes y persistentes. Delicados aromas a frutas frescas como el melocotón y la piña en armonioso equilibrio con los generados por el contacto con la levadura (pan fresco). Sabor fresco, afrutado de gran equilibrio y estructura. Final armonioso y redondo.

MARIDAJE:

mariscos de la costa atlántica patagónica, entrantes como canapés y bocados fríos.