



BODEGA
CARMINE GRANATA

Finca granata



CARMINE GRANATA TRADICIONAL MALBEC ROBLE

COMPOSICIÓN: MALBEC 100%

FINCA: LAS COMPUERTAS, VISTALBA, ZONA ALTA DEL RÍO MENDOZA, MENDOZA, ARGENTINA (1.060 MTS. SOBRE EL NIVEL DEL MAR).

EDAD DE IMPLANTACIÓN: 80 AÑOS

TIPO DE SUELO: FRANCO ARENOSO

LATITUD SUR: 33° RÉGIMEN DE PRECIPITACIÓN: 200 MM / AÑO

ASOLEAMIENTO: 320 DÍAS / AÑO

AMPLITUD TÉRMICA: 18 A 20°C ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN: VIÑA BAJA

TIPO DE RIEGO: SURCO

VENDIMIA: PRIMERA SEMANA DE ABRIL.

RENDIMIENTO: 80 QQ / HA.

FERMENTACIÓN: CLÁSICA CON MACERACIÓN PROLONGADA Y TEMPERATURAS CONTROLADAS CON FRÍO. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA SIN BACTERIAS SELECCIONADAS.

TIPO DE CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

POTENCIAL DE GUARDA: 15 AÑOS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: COLOR ROJO RUBÍ, LÁGRIMA COLOREADA DE LARGA VIDA COLOREADA. CIRUELA Y GROSELLAS NEGRAS. MUY COMPLEJO Y AGRADABLE. BUENA ESTRUCTURA, ENTRADA FRANCA, REPITE LAS NOTAS DE NARIZ, MUY BUEN FINAL PROLONGADO. REDONDO Y ARMÓNICO.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 / 18°C - SE RECOMIENDA AIREAR EN BOTELLA AL MENOS 45' ANTES DEL SERVICIO O BIEN DECANTAR.

MARIDAJE RECOMENDADO: CARNES ROJAS O DE CAZA, ESTOFADOS, SETAS, QUESOS CURADOS.

PREMIOS • Doble Medalla de Oro en el Concurso de Las Vegas, 2000. • Gran Diploma de Honor con Medalla de Plata en el Concurso Vino Ljubljana, 2000. • Medalla de Oro en el 4º Concurso Internacional de Vinos Panamá Vinos 2003 "DEL CENTENARIO" • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2008. • Medalla de Plata en el Concurso Internacional «La Mujer Elige» 2008, Ciudad de Mendoza, Argentina. • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2010. • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2011. • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2013.