



CARMINE GRANATA GRAN RESERVA MALBEC

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% MALBEC

1 AÑO DE GUARDA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

STOCK: 1.000 BOTELLAS

ENÓLOGO: ESTEBAN EMILIO ROLDÁN

DESCRIPCIÓN DEL VIÑEDO:

UBICACIÓN: LAS COMPUERTAS – LUJÁN DE CUYO

ALTITUD: 1.050 MNM

SUELO: ARENO-LIMO ARCILLOSO.

ORIGEN: ALUVIONAL.

CLIMA: TEMPLADO, LUMINOSO, ÁRIDO, POCAS LLUVIAS. BUENA AMPLITUD TÉRMICA ENTRE EL DÍA Y LA NOCHE.

RIEGO: TRADICIONAL POR SURCO, AGUA PROVENIENTE DE DESHIELO.

COSECHA: EN TACHOS COSECHEROS DE 20 KG.

VINIFICACIÓN: CLÁSICA, CON LEVADURAS SELECCIONADAS, MACERACIÓN EN FRÍO, FERMENTACIÓN PROLONGADA (20 DÍAS). MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. MEET, CREAM SAUCE MEATS, GAME, PASTA AND HEARTY CHEESES.

DESCRIPCIÓN DEL VINO:

VINO DE PERFIL DEFINIDO DE COLOR ROJO INTENSO, LÍMPIDO Y DE BUENA INTENSIDAD.

SUS NOTAS DOMINANTES SON LOS FRUTOS ROJOS PEQUEÑOS Y LAS CIRUELAS SON LOS ELEMENTOS MÁS DESTACADOS QUE JUNTO CON LA MADERA LE APORTAN ELEGANCIA. EN BOCA SE PRESENTA CON UN BUEN CUERPO E IDENTIDAD VARIETAL.