



CARMINE GRANATA COSECHA TARDÍA SEMILLÓN

VARIETAL: SEMILLÓN 100%

FINCA: AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA (1.000 MTS. SOBRE EL NIVEL DEL MAR).

EDAD DE IMPLANTACIÓN: 40 AÑOS

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: ESPALDERO BAJO.

TIPO DE RIEGO: A MANTO.

VENDIMIA: MANUAL, EN CAJAS.

RENDIMIENTO: 70 QQ/HA.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: ARMONIOSO, REDONDO. DE COLOR AMARILLO COBRIZO Y AROMA FLORAL. SU DULZURA SE DEBE A SU DELICADA MADURACIÓN Y CUIDADOSA ELABORACIÓN.

ESTE EXCELENTE VINO ESTA ELABORADO CON UVAS SEMILLÓN AFECTADAS CON BOTRYTIS. PROCESO DESARROLLADO EN VIÑEDOS. REALIZADOS POR MEDIO DE RIEGOS ADECUADOS ESPECIALMENTE PARA EL DESARROLLO DE UN AMBIENTE HÚMEDO QUE FOMENTE UN AMBIENTE ADECUADO PARA EL DESARROLLO DEL HONGO.

EL HONGO TIENE PROPIEDADES ÚNICAS QUE HACEN QUE LA BAYA CONCENTRE AROMAS, AZUCARES Y ALTERAN QUÍMICAMENTE COMPONENTES DEL MOSTO EN CONSECUENCIA TAMBIÉN CAMBIA SU AROMA Y SABOR.

AL LLEGAR A LA BODEGA SE HACE UN PENSADO MUY SUAVE ENFRIADO DURANTE 24 HORAS Y LUEGO MEDIANTE LEVADURAS SELECCIONADAS COMIENZA LA FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DONDE LUEGO REALIZAN SU CRIANZA EN UNA CUBA DE 3.000 LITROS USADA PARA EL ENVEJECIMIENTO DE COÑAC TERMINA DE AÑEJAR Y DAR LAS PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS A ESTE EXQUISITO VINO SU COLOR ES AMARILLO COBRIZO DE ENTRADA DULCE Y ACIDEZ PRONUNCIADA. EN NARIZ ENCONTRAMOS TILO, FLORAL, CÍTRICO, MIEL.

MARIDA BIEN CON FOIDE GRAZ O COMO VINO DE POSTRE.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 11°C.