



CARMINE GRANATA BONARDA

VARIEDADES: 100% BONARDA

FINCA: LULUNTA, MAIPÚ, MENDOZA, ARGENTINA (850 MTS. SOBRE EL NIVEL DEL MAR)

EDAD DE IMPLANTACIÓN: 14 AÑOS

TIPO DE SUELO: PEDREGOSO DE ORIGEN ALUVIONAL

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: SURCO

VENDIMIA: MARZO / ABRIL

RENDIMIENTO: 8 TONELADAS POR HECTÁREA

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: VINO COLOR ROSA CON DOMINIOS VIOLETA Y MATIZ RUBÍ. COMPLEJO Y MUY BALANCEADO. PRESENCIA DE FRUTOS ROJOS, CAFÉ Y VAINILLA. DE TANINOS DULCES E INTERESANTE VOLUMEN. CIERRE DE PERSISTENCIA MEDIA DONDE VUELVEN DE MANERA NÍTIDA LOS AROMAS FRUTALES DE NARIZ.

MARIDAJE RECOMENDADO: IDEAL PARA ACOMPAÑAR ENTRADAS FRÍAS, POLLO, PESCADOS Y MARISCOS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12°, SE RECOMIENDA AIREAR EN BOTELLA AL MENOS 15' ANTES DEL SERVICIO O BIEN DECANTAR.