



CARMINE GRANATA PETIT VERDOT

VARIEDADES: 100% PETIT VERDOT

FINCA: LUNLUNTA, 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 PROVENIENTE DE UNA
VARIEDAD EXÓTICA. COLOR VIOLÁCEO OSCURO Y TANINOS DE
BUENA CALIDAD. DESTACA EL SABOR A FRAMBUESA MUY DEFINIDO,
PLÁTANO Y VIOLETAS, ACENTOS A FRUTAS NEGRAS, NOTAS A
MERMEZADAS Y COMPOTAS.

MARIDAJE RECOMENDADO: MARIDA BIEN CON CARNES Y
ALIMENTOS RICOS EN GRASAS Y PROTEÍNAS.

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