



BODEGA  
CARMINE GRANATA

*Finca granata*



## CARMINE GRANATA CABERNET SAUVIGNON

---

**VARIETAL:** CABERNET SAUVIGNON 100%

**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 ALTO

**TIPO DE RIEGO:** SURCO

**VENDIMIA:** PRIMERA SEMANA DE ABRIL.

**RENDIMIENTO:** 80 QQ/HA

**FERMENTACIÓN:** LEVADURAS SELECCIONADAS.

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

**POTENCIAL DE GUARDA:** 15 AÑOS

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN:** ROJO RUBÍ, LÁGRIMA LENTA Y COLOREADA. BUEN CUERPO VISUAL. FRAMBUESA, PIMIENTA, CLAVO DE OLOR, MORA ROJA, TONOS A VAINILLA. TANINOS SUAVES Y EQUILIBRADO. MORAS ROJAS Y FRUTILLA. EXCELENTE EQUILIBRIO (ÁCIDO- TÁNICO) Y BUEN POSGUSTO.

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

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

**PREMIOS** • Medalla de Plata en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores 2003. • Medalla de Oro en Las Vegas International Wine Competition 2006.  
• Medalla de Oro - VINUS - Concruso Internacional De Vinos y Licores 2010. • Medalla de Plata por Finger Lakes International Wine Competition 2010.  
• Medalla de Oro - VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2011.