



BODEGA  
CARMINE GRANATA

*Finca granata*



## CARMINE GRANATA 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.

**FEERMENTACIÓN:** 30 DIAS LEVADURAS SELECCIONADAS.

MACERACIÓN PECULIAR.

**POTENCIAL DE GUARDA:** 5 AÑOS

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN:** DE COLOR AMARILLO VERDOSO BRILLANTE. AROMAS DE FRUTAS COMO EL DURAZNO, DAMASCO, ANANÁ ALGUNAS NOTAS CÍTRICAS Y MIEL. LLENO, COMPLETO, RICO EN SABORES. UNTUOSO Y FRESCO, DE FINAL AGRADABLE.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** LA TEMPERATURA DE SERVICIO ES ENTRE 8° C Y 10° C.

**MARIDAJE RECOMENDADO:** LAS MEJORES COMPAÑÍAS PUEDEN SER: AVES A LA PARRILLA, PASTAS CON SALSAS SUAVES Y DE POCO COLOR. PESCADOS GRILLADOS, MARISCOS A LA PARMESANA. ES IDEAL PARA SERVIRLO TAMBIÉN CON POSTRES.

**PREMIOS** • Medalla de Bronce en Atlanta Wine Summit 1999, Georgia, EEUU. • Premio de Honor en Veritas International, 1999, Ciudad del Cabo Sudáfrica. • Doble Medalla de Oro en el Concurso de Las Vegas, 2000. • Medalla de Plata en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2008.