



BODEGA  
CARMINE GRANATA

*Finca granata*



## GRANATA CABERNET SAUVIGNON

---

**VARIEDAD:** 100 % CABERNET SAUVIGNON

**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 Y ALTO

**TIPO DE RIEGO:** SURCO

**VENDIMIA:** PRIMER SEMANA DE ABRIL.

**RENDIMIENTO:** 80 QQ/HA

**FERMENTACIÓN:** LEVADURAS SELECCIONADAS

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN:** TIENE UN COLOR VIOLETA CON DESTELLOS DE RUBÍ. DE AROMA COMPLEJO, CON UN CARÁCTER VARIETAL Y PICANTE, DE LOS CUALES EL PIMIENTO ROJO ES EL MÁS DESTACADO. DE CUERPO MEDIO Y SUAVE TANINOS. UNTUOSO, ARMÓNICO, CON UN REGUSTO DE LARGA DURACIÓN EN LA BOCA.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 A 18°C. CONSERVAR EN UN LUGAR OSCURO Y FRESCO.

**MARIDAJE RECOMENDADO:** CARNES ROJAS O DE CAZA, ESTOFADOS, GUIOS, LEGUMBRES ESTOFADAS Y QUESOS FUERTES.