



BODEGA  
CARMINE GRANATA

*Finca granata*



## GRANATA MALBEC

---

**COMPOSICIÓN:** MALBEC 100%

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

**EDAD DE IMPLANTACIÓN:** 60 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:** SEGUNDA SEMANA DE MARZO.

**RENDIMIENTO:** 60 QQ/HA

**FERMENTACIÓN:** MACERACIÓN PROLONGADA DURANTE LA FERMENTACIÓN QUE COMIENZA A 18°C CON PICOS DE HASTA 28°C.

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN:** INTENSO COLOR ROJO GRANATE CON REFLEJOS VIOLETA. SU AROMA ES INTENSO, FRUTADO, CON EXCELENTE EXPRESIÓN VARIETAL. ES UN VINO EQUILIBRADO, ESTRUCTURADO CON TANINOS DULCES Y FINAL PROLONGADO.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 16 A 18°C.

**MARIDAJE RECOMENDADO:** EMPANADAS, CARNES BLANCAS, ROJAS O DE CAZA, ESTOFADOS, VERDURAS GRATINADAS, LEGUMBRES ESTOFADAS, ARROCES, SETAS Y QUESOS CURADOS.

**PREMIOS** • Medalla de Oro en Vinus 2006, Ciudad de Mendoza, Argentina. • Doble Medalla de Oro en el Concurso Internacional Caribe Vinos 2006. • Medalla de Oro en Las Vegas International Wine Competition 2006. • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores 2007. • Medalla de Plata por el Concurso Internacional de Vinos y Licores «La Mujer Elige» 2010.