BODEGA
CARMINE GRANATA
Tercera generación

Francisco Granata
Champagne Extra Brut

Variedades: Semillón
Sistema: Chaussepied
Método: Champenoise

Finca: Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina (950 mts. sobre el nivel del mar).

Edad de implantación: 80 años
Tipo de suelo: Franco arenoso
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: Primera semana de Marzo.
Rendimiento: 60 qq/ha.

Champagne de color excelente y perlage, de aroma muy fino y delicado, muy característico del champaña clásico sobre todo después de algunos meses de estacionamiento en la botella, después de haber sido envasados. De placer dulce y muy equilibrado en su acidez.