



BODEGA CARMINE GRANATA

Nicolás Granata

2 años de guarda en barricas de roble francés

Stock: 4.000 botellas numeradas

Enólogo: Esteban Emilio Roldán

Descripción del viñedo:

Ubicación: Las Compuertas – Luján de Cuyo.

Altitud 1050 mnm.

Suelo: arenolito arcilloso. Origen aluvional

Clima: Templado, luminoso, árido, pocas lluvias. Buena amplitud térmica entre el día y la noche.

Riego: Tradicional por surco, agua proveniente de deshielo.

Cosecha: en tachos cosecheros de 20 kg.

Vinificación: Clásica, con levaduras seleccionadas, maceración en frío, fermentación prolongada (20 días). Maloláctica en barricas de roble francés.

Descripción del vino:

A la vista presenta un color rojo ciruela, límpido y de buena intensidad, sin trazos de envejecimiento.

En boca encontramos mermeladas de frutas típicas como cereza, frambuesa y grosellas. Tonos terciarios de chocolate y cacao dulces. Equilibrio tánico dulce, con fermentación muy bien lograda (maloláctica) que aporta sabores y aromas lácticos complejos que le dan gran suavidad y untuosidad.

En nariz perdura tono chocolate blanco dulce y chocolate negro dulce.

Vino de características excepcionales.



VOLVER AL INICIO

Prova da safra 2003 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.