

<http://www.bgacarminegranata.com.ar/esp-11-carmin GRANATA VINOS-FICHA-2.htm>





BODEGA CARMINE GRANATA

CARMINE GRANATA



Carmine Granata TRADICIONAL PINOT NEGRO ▲

Varietal : Pinot Noir 100%
 Finca: Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza,
 Argentina (900 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.

Fermentación: Con levaduras seleccionadas y
 maceración corta controlada por frío.

Tipo de crianza: 6 meses en bodega de roble
 francés.
 Potencial de guarda: 10 años

Notas de degustación: Rojo rubí con tonos terrosos.
 Mora, arándano rojo y negro, ciruelas secas. Aroma



VOLVER AL INICIO

Aroma terroso y a bosques.

Buen cuerpo de intensidad prolongada. Cuero y ahumado. Evolucionado con ciruelas secas, musgo de árbol y trufa. Elegante, de buena tipicidad varietal.

Temperatura de servicio: 15 A 18°C - Se recomienda airear en botella al menos 45' antes del servicio o bien decantar.

Maridaje recomendado: Carnes blancas, rojas o de caza, estofados, verduras gratinadas, legumbres estofadas, arroces, setas, quesos curados.

PREMIOS OBTENIDOS:

Medalla de bronce en VINO FORUM PIUJ ESLOVENIA, Medalla de oro en LA MUJER ELIGE , Medalla de plata en LAS VEGAS WINE FRATERNITY MGM US, Sello de aprobación en INTERNATIONAL WINE CHALLENGE UK, Medalla de plata en CONCURSO DE BRASIL , Medalla de plata en CONCURSO DE HONG KONG , Gran diploma de honor y medalla de plata en VINO LJUBLJANA , medalla de oro en LA MUJER ELIGE. Medalla de Plata Concurso Mundial Pinot Noir Suiza '03. "Vinos Medalla de Oro" en San Rafael.

Prova da safra 2011 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.