

<http://www.bgacarminegranata.com.ar/esp-11-carminegranata-vinos-ficha.htm>




 BODEGA CARMINE GRANATA
CARMINE GRANATA







Carmine Granata TRADICIONAL MALBEC Roble ▲

Composición: Malbec 100%
 Finca: Las Compuertas, Vistalba, Zona alta del Río Mendoza, Mendoza, Argentina (1.060 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: Viña baja
 Tipo de riego: Surco
 Vendimia: Primera semana de abril.
 Rendimiento: 80 qq / ha.

Fermentación: Clásica con maceración prolongada y temperaturas controladas con frío. Fermentación maloláctica sin bacterias seleccionadas.

Tipo de crianza: 6 meses en bodega de roble francés.
 Potencial de guarda: 15 años

▼ 

VOLVER AL INICIO

Notas de degustación: Color rojo rubí, lágrima coloreada de larga vida coloreada. Ciruela y grosellas negras. Muy complejo y agradable. Buena estructura, entrada franca, repite las notas de nariz, muy buen final prolongado. Redondo y armónico.

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

Maridaje recomendado: Carnes rojas o de caza, estofados, setas, quesos curados.

Medallas: Grand Honor Diploma and Silver Medal in Ljubljana Wine Contest Gold Medal in "Women Choose" Contest

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