



BODEGA CARMINE GRANATA

CARMINE GRANATA *Gran Reserva*

"CARMINE GRANATA GRAN RESERVA" ▲

Composición varietal: 100% Malbec
1 años de guarda en barricas de roble francés
Stock: 1.000 botellas
Enólogo: Esteban Emilio Roldán

Descripción del viñedo:
Ubicación: Las Compuertas – Luján de Cuyo
Altitud: 1.050 mnm
Suelo: arenolimo 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:
Vino de perfil definido de color rojo intenso, límpido y de buena intensidad.
Sus notas dominantes son los frutos rojos ▼



VOLVER AL INICIO

Prova da safra 2007, no Encontro de Vinhos – Curitiba, em 09/11/2013.