



BODEGA CARMINE GRANATA



1 2 3 4 5

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 barrica de roble francés. Potencial de guarda: 15 años

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.

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

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

[VOLVER AL INICIO](#)



AWARDS: • Double Gold Medal Competition Las Vegas, 2000. • Advanced Diploma of Honor Silver Medal Wine Competition Ljubljana, 2000. • Gold Medal at the 4th International Wine Wines Panama 2003 "THE CENTENARY " • VINUS Gold Medal - International Wine and Spirits - 2008. • Silver Medal at the International Competition "Woman Chooses" 2008, Mendoza, Argentina. • VINUS Gold Medal - International Wine and Spirits - 2010. • VINUS Gold Medal - International Wine and Spirits - 2011. • VINUS Gold Medal - International Wine and Spirits - 2013.

Safrá 2012. EXPOVINIS 2016, São Paulo 14 a 16/06/2016.