



BODEGA CARMINE GRANATA

### CHAMPAGNE EXTRA BRUT

Variedades: Pinot Negro & Chardonnay  
 Sistema: Chaussepied  
 Método: Tradicional

Finca: Mayor Drummond, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina (950 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.

Champagne de color excelente y perlage, de aroma muy fino y delicado, muy característico del champaña clásico sobre todo después de algunos meses de estacionamiento en la botella, después de haber sido envasados. De placer dulce y muy equilibrado en su acidez.

VOLVER AL INICIO

Safra. Les Terroirs 09/11/2018.