



CARMINE GRANATA SEMILLÓN

VARIETAL: SEMILLÓN 100%

FINCA: AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA, ARGENTINA (1.000 MTS. SOBRE EL NIVEL DEL MAR).

EDAD DE IMPLANTACIÓN: 40 AÑOS

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: A MANTO.

VENDIMIA: MANUAL, EN CAJAS.

RENDIMIENTO: 70 QQ/HA.

FEERMENTACIÓN: 30 DÍAS LEVADURAS SELECCIONADAS.

MACERACIÓN PECULIAR.

POTENCIAL DE GUARDA: 5 AÑOS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: DE COLOR AMARILLO VERDOSO BRILLANTE. AROMAS DE FRUTAS COMO EL DURAZNO, DAMASCO, ANANÁ ALGUNAS NOTAS CÍTRICAS Y MIEL. LLENO, COMPLETO, RICO EN SABORES. UNTUOSO Y FRESCO, DE FINAL AGRADABLE.

TEMPERATURA DE SERVICIO: LA TEMPERATURA DE SERVICIO ES ENTRE 8° C Y 10° C.

MARIDAJE RECOMENDADO: LAS MEJORES COMPAÑÍAS PUEDEN SER: AVES A LA PARRILLA, PASTAS CON SALSAS SUAVES Y DE POCO COLOR. PESCADOS GRILLADOS, MARISCOS A LA PARMESANA. ES IDEAL PARA SERVIRLO TAMBIÉN CON POSTRES.

PREMIOS • Medalla de Bronce en Atlanta Wine Summit 1999, Georgia, EEUU. • Premio de Honor en Veritas Internacional, 1999, Ciudad del Cabo Sudáfrica. • Doble Medalla de Oro en el Concurso de Las Vegas, 2000. • Medalla de Plata en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2008.

Safrá 2019. Jantar em 24/01/2023.