



BODEGA
CARMINE GRANATA

Tuena 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 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.

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.

PREMIOS • Doble Medalla de Oro en el Concurso de Las Vegas, 2000. • Gran Diploma de Honor con Medalla de Plata en el Concurso Vino Ljubljana, 2000. • Medalla de Oro en el 4º Concurso Internacional de Vinos Panamá Vinos 2003 "DEL CENTENARIO" • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2008. • Medalla de Plata en el Concurso Internacional «La Mujer Elige» 2008, Ciudad de Mendoza, Argentina. • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2010. • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2011. • Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2013.



BODEGA
CARMINE GRANATA

Finca granada



CARMINE GRANATA PINOT NEGRO

VARIETAL: PINOT NOIR 100%
FINCA: MAYOR DRUMMOND, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA,
ARGENTINA (900 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.

FERMENTACIÓN: CON LEVADURAS SELECCIONADAS Y
MACERACIÓN CORTA CONTROLADA POR FRÍO.
TIPO DE CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.
POTENCIAL DE GUARDA: 10 AÑOS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: ROJO RUBÍ CON TONOS TERROSOS.
MORA, ARÁNDANO ROJO Y NEGRO, CIRUELAS SECAS. AROMA
TERROSO Y A BOSQUES. BUEN CUERPO DE INTENSIDAD
PROLONGADA. CUERO Y AHUMADO. EVOLUCIONADO CON
CIRUELAS SECAS, MUSGO DE ÁRBOL Y TRUFA. ELEGANTE, DE BUENA
TIPICIDAD VARIETAL.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 A 18°C - SE RECOMIENDA
AIREAR EN BOTELLA AL MENOS 45' ANTES DEL SERVICIO O BIEN
DECANTAR.

MARIDAJE RECOMENDADO: CARNES BLANCAS, ROJAS O DE CAZA,
ESTOFADOS, VERDURAS GRATINADAS, LEGUMBRES ESTOFADAS,
ARROCES, SETAS, QUESOS CURADOS.

PREMIOS • Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Vinos The Las Vegas Wine Fraternity MGM Grand, 1999. • Sello de Aprobación en el International Wine Challenge 1999, Inglaterra. • Medalla de Plata en el Concurso Brasil, 1999. • Medalla de Plata en el Concurso de Hong Kong, 1999. • Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Las Vegas, 2000. • Gran Diploma de Honor con Medalla de Plata, en el Concurso Vino Ljubljana, 2000. • Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos Wine of the World International Wine Competition 2001, Las Vegas, Nevada, USA. • Medalla de Plata en el 4º Concurso Internacional de Vinos Panamá Vinos 2003 "DEL CENTENARIO". • Medalla de Plata en el Concurso MONDIAL 2003 DU PINOT NOIR, Suiza. • Medalla de Oro en Panamá Vinos 2004, Ciudad de Panamá, Panamá. • Medalla de Oro en el Concurso Internacional La Mujer Elige 2006, Ciudad de Mendoza, Argentina. • Medalla de Plata en el Concurso Terravino 2007, Israel. • Medalla de Plata en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2008. • Medalla de Plata en el Concurso Internacional «La Mujer Elige» 2008, Ciudad de Mendoza, Argentina. • Medalla de Plata por Finger Lakes International Wine Competition 2010. • Doble Medalla de Oro en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2011. • Medalla de Oro en el Concurso Internacional «La Mujer Elige» 2011, Ciudad de Mendoza, Argentina.



BODEGA
CARMINE GRANATA

Finca granata



CARMINE GRANATA CABERNET SAUVIGNON

VARIETAL: CABERNET SAUVIGNON 100%

FINCA: LUNLUNTA, MAIPÚ, MENDOZA, ARGENTINA (850 MTS. SOBRE EL NIVEL DEL MAR).

EDAD DE IMPLANTACIÓN: 14 AÑOS

TIPO DE SUELO: PEDREGOSO DE ORIGEN ALUVIONAL

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 ALTO

TIPO DE RIEGO: SURCO

VENDIMIA: PRIMERA SEMANA DE ABRIL.

RENDIMIENTO: 80 QQ/HA

FERMENTACIÓN: LEVADURAS SELECCIONADAS.

TIPO DE CRIANZA: 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS .

POTENCIAL DE GUARDA: 15 AÑOS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: ROJO RUBÍ, LÁGRIMA LENTA Y COLOREADA. BUEN CUERPO VISUAL. FRAMBUESA, PIMIENTA, CLAVO DE OLOR, MORA ROJA, TONOS A VAINILLA. TANINOS SUAVES Y EQUILIBRADO. MORAS ROJAS Y FRUTILLA. EXCELENTE EQUILIBRIO (ÁCIDO- TÁNICO) Y BUEN POSGUSTO.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 A 18°C - SE RECOMIENDA AIREAR EN BOTELLA AL MENOS 15' ANTES DEL SERVICIO O BIEN DECANTAR.

MARIDAJE RECOMENDADO: CARNES ROJAS O DE CAZA, ESTOFADOS, SETAS, QUESOS CURADOS.

PREMIOS • Medalla de Plata en VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores 2003. • Medalla de Oro en Las Vegas International Wine Competition 2006.
• Medalla de Oro - VINUS - Concurso Internacional De Vinos y Licores 2010. • Medalla de Plata por Finger Lakes International Wine Competition 2010.
• Medalla de Oro - VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2011.



BODEGA
CARMINE GRANATA

Finca granata



CARMINE GRANATA MALBEC

VARIETAL: 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: ESPALDERO ALTO

TIPO DE RIEGO: SURCO

VENDIMIA: PRIMERA SEMANA DE ABRIL.

RENDIMIENTO: 50 QQ / HA

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: COLOR ROJO GRANATE CON TONOS AZULADOS. ELEGANTE Y CONCENTRADO. CUERPO VISUAL ALTO. COMPLEJO. FRAMBUESA SILVESTRE MADURA, CIRUELA. PIMIENTA VERDE Y NEGRA. FRUTAL Y CARNOSO. TANINOS DULCES. MUY BUEN CUERPO. DULCE DE CIRUELA MADURA. ELEGANTE, COMPLEJO, DE BUEN CUERPO Y DE LARGA VIDA.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 A 18°C - SE RECOMIENDA AIREAR EN BOTELLA AL MENOS 30' ANTES DEL SERVICIO O BIEN DECANTAR.

MARIDAJE RECOMENDADO: CARNES ROJAS O DE CAZA, ESTOFADOS, SETAS, QUESOS CURADOS.

PREMIOS • Doble Medalla de Oro en el Concurso Internacional The Las Vegas Wine Fraternity, Estados Unidos, 1999. • Medalla de Oro en el Concurso New World International, Wine Competition Jerry Mead's - Claremont, California, EEUU, 1999. • Medalla de Bronce en el Concurso Internacional Wine Challenge 1999. • Medalla de Plata VINO Forum 1999, República Checa. • Medalla de Oro Muvina 1999, Eslovaquia. • Medalla de Bronce en Veritas International 1999, Ciudad del Cabo-Sudáfrica. • Doble Medalla de Oro en el Concurso de Las Vegas 2000. • Gran Diploma de Honor con Medalla de Plata en el Concurso VINO Ljubljana, 2000. • Medalla de Oro en el Concurso VINO Forum 2000. • Medalla de Oro en el Concurso Muvina 2000. • Medalla de Plata en el Concurso Malbec al Mundo, 2000. • Medalla de Plata Vinalies Internationales, Francia, 2001. • Doble Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos Wines of the World International, Wine Competition 2001, Las Vegas, Nevada USA. • Medalla de Plata por Finger Lakes International Wine Competition 2010. • Medalla de Oro por VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2010. • Medalla de Oro por VINUS - Concurso Internacional de Vinos y Licores - 2011.



BODEGA
CARMINE GRANATA

Finca granata



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 DIAS 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 International, 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.