



GRANATA MALBEC

COMPOSICIÓN: MALBEC 100%

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

EDAD DE IMPLANTACIÓN: 60 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 BAJO Y ALTO

TIPO DE RIEGO: SURCO

VENDIMIA: SEGUNDA SEMANA DE MARZO.

RENDIMIENTO: 60 QQ/HA

FERMENTACIÓN: MACERACIÓN PROLONGADA DURANTE LA FERMENTACIÓN QUE COMIENZA A 18°C CON PICOS DE HASTA 28°C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: INTENSO COLOR ROJO GRANATE CON REFLEJOS VIOLETA. SU AROMA ES INTENSO, FRUTADO, CON EXCELENTE EXPRESIÓN VARIETAL. ES UN VINO EQUILIBRADO, ESTRUCTURADO CON TANINOS DULCES Y FINAL PROLONGADO.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 A 18°C.

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



GRANATA CABERNET SAUVIGNON

VARIEDAD: 100 % CABERNET SAUVIGNON

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 BAJO Y ALTO

TIPO DE RIEGO: SURCO

VENDIMIA: PRIMER SEMANA DE ABRIL.

RENDIMIENTO: 80 QQ/HA

FERMENTACIÓN: LEVADURAS SELECCIONADAS

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: TIENE UN COLOR VIOLETA CON DESTELLOS DE RUBÍ. DE AROMA COMPLEJO, CON UN CARÁCTER VARIETAL Y PICANTE, DE LOS CUALES EL PIMIENTO ROJO ES EL MÁS DESTACADO. DE CUERPO MEDIO Y SUAVE TANINOS. UNTUOSO, ARMÓNICO, CON UN REGUSTO DE LARGA DURACIÓN EN LA BOCA.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 A 18°C. CONSERVAR EN UN LUGAR OSCURO Y FRESCO.

MARIDAJE RECOMENDADO: CARNES ROJAS O DE CAZA, ESTOFADOS, GUISOS, LEGUMBRES ESTOFADAS Y QUESOS FUERTES.