



ROSARIO GRANATA ROSADO

VARIEDADES: MALBEC & SEMILLÓN

VIÑEDO: LUJÁN DE CUYO, 950 MTS SOBRE EL NIVEL DEL MAR

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 80 AÑOS

RENDIMIENTO: 100 Q POR HECTÁREA

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: A MANTO.

VENDIMIA: PRIMERA SEMANA DE MARZO

NOTAS DE DEGUSTACIÓN: VINO TRANSLUCIDO CON TONALIDADES Y BRILLOS EN ROJO LUMINOSO Y SABOR FRUTADO; DELICADO EN BOCA, CON MEZCLA DE PASAS Y FRUTILLAS. ATERCIOPELADO CON UN GUSTILLO FRESCO Y UNA ACIDEZ EQUILIBRADA.

RECOMENDACIONES: PUEDE BEBERSE FRESCO COMO APERITIVO, PERO TAMBIÉN ACOMPAÑA BIEN PATÉS, EMPANADAS DE TODO TIPO Y TODO TIPO DE FIAMBRES. EN PLATOS VA BIEN CON PESCADOS, VERDURAS, ENSALADAS DE VEGETALES, QUESOS FRESCOS O FUERTES, AVES O PESCADOS MARINADOS. TAMBIÉN PARA MARISCOS, SUSHI Y FIAMBRES AHUMADOS.