



---

## Remix 2016

---

### NOTAS DE CATA

De *color* rojo rubí profundo y brillante.

En *nariz* presenta aromas a arándanos y mora los cuales se entremezclan con violetas.

En *boca* presenta sabores a frutos rojos. Es un vino de buena estructura, jugoso, de tanino firme y final largo.

*Sugerencias:* Acompaña muy bien todo tipo de carnes magras.

*Potencial de guarda:* 5 años o más.

*Temperatura:* 14-16°C.

*Se recomienda decantar 1 hora antes de servir.*

---

### DESCRIPCIÓN

Cosecha	:	2016
Apelación	:	Maule
Cepa	:	55% Carignan, 30% Syrah, 10% Cinsault y 5% Garnacha

---

### VIÑEDO

Fundo	:	Carignan, Syrah y Garnacha: Mingre, secano costero del valle del Maule, 45 Kms del Océano Pacífico, 193 msnm. Cinsault: Proveniente de Pinihue, Itata
Cuarteles	:	11 A Syrah, 12 A Carignan, 13 A Garnacha y 4 Cinsault
Suelo	:	Suelos muy antiguos, graníticos provenientes de la Cordillera de la costa, con presencia de cuarzo y otros minerales.
Rendimiento Cosecha	:	8.000 kg/ha A mano y transportado en pequeñas cajas de 12 kg. Syrah la última semana de Marzo, Carignan primera semana de abril, Garnacha tercera semana de abril y el Cinsault segunda semana de abril

---

### VINIFICACIÓN

Maceración en frío	:	10°C por 72 horas
Fermentación	:	En tanques de cemento a 24-26 °C, durante 12 días aprox.
Maceración Post fermentativa	:	6-8 días
Guarda	:	12 meses en Fudre

---

### ANÁLISIS QUÍMICO

Alcohol	:	13,5°
Ph	:	3,41
Azúcar residual	:	2,23
Acidez Total	:	6

---