

MIXTIO

2018



WHEN TWO PASSIONS MEET



VIÑEDO

Este vino proviene de 3 viñedos propios ubicados en distintas denominaciones de origen de nuestro país, separadas por más de 600 kilómetros.

Valle de Colchagua: Carmenère (34°27'10" S / 71°22'56" O)

Nuestro viñedo San Jorge, se ubica en el corazón del valle de Colchagua, en la ribera sur del río Tinguiririca, a 55 kilómetros del océano Pacífico y a 45 kilómetros de la cordillera de los Andes, donde también se encuentra nuestra bodega de vinificación. Los suelos del viñedo, más alejados del río, son profundos y arcillosos, pesados, con retención de humedad y de media fertilidad. Las plantas tienen 26 años de edad, manejadas en espaldera de baja densidad con riego superficial tipo californiano.

Valle de Limarí: Syrah (30°38'25" S / 71°24'30" O)

Las uvas para nuestro vino Syrah provienen de nuestro propio viñedo en la localidad de Tabalí, ubicado en la parte costera del valle de Limarí, a 23 kilómetros en línea recta al océano Pacífico, a una altura de 205 msnm, a la altura del paralelo 30°. El viñedo está plantado en una ladera en forma de anfiteatro en la ribera sur del río Limarí, con distintos ángulos de exposiciones hacia el norte, sobre un suelo aluvial con distintos niveles de arcilla en superficie. Existe una gran presencia de piedras redondeadas en todo el perfil, profundo, con vetas de material calcáreo, principalmente compuesto por carbonato de calcio. El clima es costero frío, con fuerte influencia del océano pacífico. Los días son muy luminosos, con vientos en las tardes que moderan las temperaturas en el período de maduración de las uvas, logrando un lento avance de la madurez con gran concentración de aromas y sabores.

Cauquenes- Valle del Maule: Petit Verdot (35°53'27" S / 72°03'39" O)

El viñedo Los Conquistadores se emplaza en el valle del Maule, a 20 kilómetros al noreste de la localidad de Cauquenes junto al río del mismo nombre. Sus suelos son de origen granítico, tipo maicillo y presencia de arcilla roja, de bajo contenido en materia orgánica y rico en cuarzo. El clima es caluroso y persistente en la temporada durante el día, y con noches frescas y ventosas desde la costa.

COMENTARIOS DE LA VENDIMIA

La temporada fue una temporada cálida y seca, de rendimientos moderados a bajos, dependiendo de las variedades. Las principales características del año, estuvieron dadas por altas temperaturas mínimas y máximas promedio, especialmente en los meses de febrero y marzo, y también por las escasas precipitaciones desde octubre a abril, lo que se tradujo, por un lado, en una muy buena sanidad de las uvas pero, por otro, dificultó los manejos hídricos.

COMENTARIOS DEL ENOLOGO

Mezcla de Carmenère, Syrah y Petit Verdot de nuestros viñedos en Colchagua, Limarí y el Maule, Mixtio es un vino complejo, con un gran equilibrio entre el volumen y la robustez de sus taninos bien integrados durante su prolongada guarda de 36 meses en barricas de roble francés y más de 1 año de reposo en botella. Mixtio es un vino complejo con agradables aromas a frutos rojos y negros, típicos de las variedades que lo componen, integrados con notas especiadas dulces, como vainilla y nuez moscada, y negras, como la pimienta. Su paladar es intenso, con un gran equilibrio entre el volumen y la robustez de sus taninos, bien integrados.

MARIDAJE

Carnes de caza, como ciervo o jabalí, cordero, setas, y trufas. Quesos maduros.

INFORMACION TECNICA

Composición: 65% Carmenère, Valle de Colchagua, 27% Syrah, Valle del Limarí y 8% Petit Verdot, Valle del Maule.

Alcohol: 14,5°

pH: 3,42

Azúcar Residual: 3,63

Acidez Total: 5,97

Guarda: 36 meses en contacto con roble francés y 1 año en botella.

Barricas: Nuevas



2012 HARVEST



2014 HARVEST



2015 HARVEST



2015 HARVEST



2015 HARVEST



2018 HARVEST



2018 HARVEST



2018 HARVEST



2018 HARVEST

