

MIXTIO

2022



WHEN TWO PASSIONS MEET



MIXTIO ES UN VINO COMPLEJO, CON AROMAS A FRUTOS ROJOS Y NEGROS, INTEGRADOS CON NOTAS A ESPECIAS, COMO LA PIMIENTA Y TAMBIÉN FINAS NOTAS TOSTADAS. AL PASAR EL TIEMPO EN LA COPA, SE VAN EXPRESANDO DIFERENTES CAPAS DE AROMAS, LOGRANDO PERCIBIR CADA UNA DE LAS DIFERENTES VARIEDADES QUE LO COMPONEN. EN BOCA ES UN VINO DE GRAN CUERPO Y VOLUMEN, CON TANINOS ATERCIOPELADOS Y ENVOLVENTES. POSEE UNA ACIDEZ BALANCEADA, FINAL PLACENTERO Y MUY AGRADABLE. SE RECOMIENDA DISFRUTAR.

VIÑEDO

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

50% CARMENÈRE

Colchagua Valley (34°27'10" S / 71°22'56" W)

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.

40% SYRAH

Limarí Valley (30°38'25" S / 71°24'30" W)

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.

10% PETIT VERDOT

Maule Valley Cauquenes (35°53'27" S / 72°03'39" W)

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.

VINIFICACIÓN

Las uvas se cosecharon a mano y fueron trasladadas a la bodega. Cada variedad fue cosechada en su punto óptimo de madurez y fueron vinificadas por separado. Se realizó una maceración prefermentativa y luego se realizó la fermentación en estanque de acero inoxidable. Los remontajes se realizaron según degustación. Posteriormente, el vino fue trasegado a barricas de 500 litros y fudre de 3.000 litros, por un periodo de 24 meses. El vino fue suavemente filtrado y embotellado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 14°

Acidez Total: 5

pH: 3,47

Azúcar Residual: 2.2

