



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Gran Reserva Malbec

Perfil bien definido, color intenso con tonalidades oscuras, limpio, buena intensidad.

Sus notas dominantes son la mermelada de frutos rojos y frutos secos. Los higos, las pasas y ciruelas pasas son los elementos más importantes.

Un toque tostado de roble añade elegancia y armonía.

Buen cuerpo e identidad varietal en boca.

Comida recomendada: con carne asada, carnes con salsa de crema, caza, pasta y quesos fuertes.



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Malbec Oak Cask

Color rubí. Lágrima coloreada, de larga vida.

Ciruela y grosella negra.

Intensamente complejo y encantador.

Bien estructurado, repite notas en la nariz, final largo.

Redondo y armónico.

Se recomienda servir entre 15 y 18° C - aireación durante 45 minutos.

Alimentos recomendados: carnes rojas y caza, guisos, champiñones y quesos abundantes.



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Malbec 2011

Color rubí. Lágrima coloreada, de larga vida. Ciruela y grosella negra.

Intensamente complejo y encantador.

Bien estructurado, repite notas en la nariz, final largo. Redondo y armónico.

seis



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Cabernet Sauvignon 2011

Lágrima de color rojo rubí, de larga vida.
Con cuerpo.

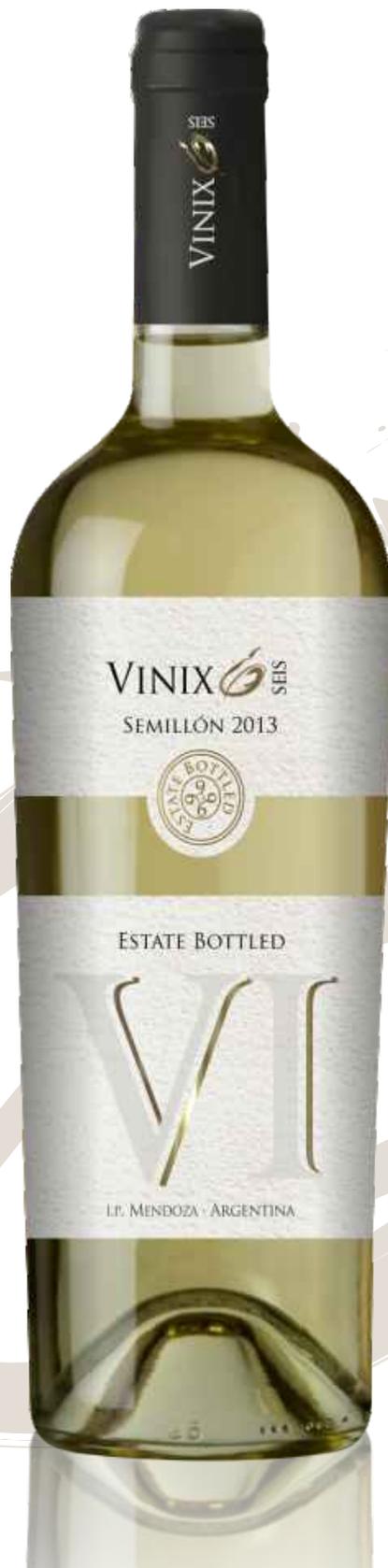
Frambuesa, pimienta, clavo, zarzamora,
notas de vainilla. Moras y fresas.

Excelente equilibrio ácido-tánico y
agradable final.

seis



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Semillón 2013

Este vino tiene un color amarillo con toques de reflejos verdes y dorados. Posee un delicado aroma floral y frutado con sabores a frutas frescas.

Refrescante y con una buena estructura.

Es ideal para aves, pastas, pescados, mariscos y postres.

seis



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Pinot Noire

Rojo rubí con matices terrosos.

Zarzamora, arándano y zarzamora,
ciruelas pasas. Aroma a madera y terroso.

Buen cuerpo con larga intensidad. Cuero
y humo. Evolucionando ciruelas pasas,
musgo de árbol y trufa.

Elegante, con buena expresión varietal.

Se recomienda servir entre 15 y 18° C:
aireación durante 45 minutos.

Alimentos recomendados: aves de corral,
carnes rojas y caza, guisos, verduras a la
plancha, legumbres guisadas, arroz,
champiñones y quesos abundantes.



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Malbec

Rojo intenso con reflejos azules. Elegante y concentrado.

Alto cuerpo visual. Complejo.

Frambuesa madura silvestre, ciruela. Pimienta negra y verde. A frutado y carnoso.

Taninos dulces con cuerpo.

Mermelada de ciruela madura. Elegante, compleja y duradera.

Se recomienda servir entre 15 y 18° C - aireación durante 45 minutos.

Alimentos recomendados: carnes rojas y caza, guisos, champiñones y quesos abundantes.



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Cabernet Sauvignon

Lágrima de color rojo rubí, de larga vida.
Vino con cuerpo.

Frambuesa, pimienta, clavo, zarzamora,
notas de vainilla. Flexible y bien
equilibrado. Mbras y fresas.

Excelente equilibrio ácido-tánico y
agradable final.

Se recomienda servir entre 15 y 18 ° C:
se recomienda la aireación durante 45
minutos o el decantador.

Comida recomendada: carnes rojas y caza,
champiñones y quesos abundantes.



BODEGA CARMINE GRANATA



Vinix seis

Bonarda 2013

Este vino Bonarda es de color rojo intenso y vibrante.

A frutado, lleno de sabores a cereza y ciruela, con taninos suaves y acidez moderada.

Característico dejo de higo y pasas.

seis