



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