



PRIMUS

CARMÉNÈRE | 2016

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE



WWW.PRIMUSWINES.CL



Los viñedos de Apalta están ubicados en una privilegiada ubicación resguardada por la naturaleza, rodeados por bosques nativos, donde la cordillera de los Andes y de la Costa se unen. Nuestras parras son manejadas orgánicamente, las uvas que se utilizan en este vino provienen de las laderas altas de la propiedad.



Clima mediterráneo con estaciones bien definidas.



Suelos franco-arcillosos bien drenados y material rocoso.

Aromas de frutas rojas, cedro y boldo. En el paladar es fresco y frutal, con sabores de cereza y toques de pimienta y romero. Sedoso, con taninos aterciopelados y buen volumen en boca.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Las uvas son cosechadas a mano, doblemente seleccionadas y maceradas en estanques de acero abiertos con levaduras nativas. Tras la fermentación permanecen sobre sus pieles para darle estructura y suavizar su final. Los mejores lotes de la cosecha son seleccionados, mezclados armoniosamente y envejecidos en barricas de roble francés durante doce meses.

COSECHA 2016

Una vendimia con resultados muy positivos: la temporada fue cálida y con menores rendimientos que un año normal, dando paso a vinos con alta concentración e intensidad de sabores. El trabajo orgánico ha permitido que la fruta sea una verdadera expresión de este sector particular de Apalta, entregando un Carménère distintivo y elegante.



14 %



PH
3,88



AZÚCAR RESIDUAL
2,1 G/L



ACIDEZ
3,06 G/L



16° C



12 MESES EN BARRICAS DE
ROBLE FRANCÉS
18% NUEVAS



PASTAS RELLENAS, PASTEL
DE CHOCLO, CHARQUICAN
CON HUEVO FRITO