



# PRIMUS

CARMÉNÈRE | 2017

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE



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.



Clima mediterráneo, con estaciones bien definidas y precipitaciones que se concentran en el invierno.



Viñedos rodeados por bosques nativos, donde se unen la cordillera de los Andes y de la Costa. Las uvas que se utilizan en este vino provienen de las laderas altas de la propiedad.



Viñedos orgánicos, con suelos franco-arcillosos bien drenados y material rocoso.

PRIMUS

CARMÉNÈRE

APALTA  
COLCHAGUA - CHILE

## VENDIMIA 2017

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, bien equilibrados. 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  
3,8



ACIDEZ  
4,4 G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
2,6 G/L



DOCE MESES EN BARRICA FRANCESA  
18% NUEVA



16° C



EMPANADAS DE CARNE  
CURRY DE CORDERO  
GUISOS