

PRIMUS

CARMÉNÈRE | 2020

D.O. APALTA, VALLE DE COLCHAGUA
VINO ORGÁNICO



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.

VENDIMIA 2020

En Apalta la cosecha de la parte alta de nuestros viñedos orgánicos fue anticipada para poder preservar el carácter y expresividad de la uva. Mientras que en la parte baja de la propiedad, donde están nuestra parras centenarias, la conexión del viñedo con el lugar gracias a vides de raíces profundas que demandan mínima intervención; entregaron, al igual que año a año, uvas muy sobresalientes, elegantes, expresivas y auténticas que se refleja en vinos con sentido de lugar.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS
SUELOS VIVOS



14,5%



PH
3,77



ACIDEZ
4,94 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
2,2 G/L



18 MESES EN BARRICA
FRANCESA 18% NUEVA



16° C



EMPANADAS DE CARNE
CURRY DE CORDERO
GUISOS