

# PRIMUS

CARMÉNÈRE | 2021

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 2021

En Apalta la cosecha de la parte alta de nuestros viñedos orgánicos fue un poco más tardía que el año anterior, pero anticipada en términos de parámetros normales. Una temporada fría que conlleva a que la curva de maduración fuese más pausada, con lo que se logra un proceso más homogéneo que le aporta complejidad e intensidad a las uvas. Los rendimientos fueron moderados, como en el resto del valle, lo que beneficia a la concentración de la fruta, dejando que se exprese el origen y las variedades en todo su potencial.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN  
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS  
SUELOS VIVOS



14%



PH  
3,55



ACIDEZ  
5,85G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
1,66 G/L



18 MESES EN BARRICA  
FRANCESA 18% NUEVA



16° C



EMPANADAS DE CARNE  
CURRY DE CORDERO  
GUISOS