



# PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON | 2014

VALLE DEL MAIPO, CHILE



WWW.PRIMUSWINES.CL



Los viñedos de Primus se encuentran en la tercera gran terraza aluvial del Alto Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes.



Clima mediterráneo, con estaciones bien definidas y precipitaciones que se concentran en el invierno. La cordillera de los Andes enfría las noches, resultando en una pausada maduración de las uvas.



Antiguas terrazas del Maipo. Suelos con buen drenaje, de textura franco arcillosa-limosa, influenciado por los minerales provenientes de la cordillera.

Vivos aromas a mora, arándano y cereza seca se entremezclan con notas a vainilla y cedro. Intenso y equilibrado en boca, con textura sedosa, taninos finos y un persistente final.

## 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 2014

La temporada se caracterizó por temperaturas más moderadas que un año normal, con una primavera particularmente fría, lo que dio como resultado una lenta etapa de crecimiento, mientras que la calidez de marzo aceleró la madurez en su última etapa. Lo anterior dio paso a vinos de gran concentración, elegantes, con fruta roja fresca y taninos suaves.



14 %



PH  
4,73



AZÚCAR RESIDUAL  
2,19 G/L



ACIDEZ  
3,09 G/L



16° C



12 MESES EN BARRICAS  
DE ROBLE FRANCÉS,  
20% NUEVAS



FILETE AL CILANTRO, OJO  
DE BIFE, PREPARACIONES  
EN BASE A CORDERO.