



PRIMUS

CABERNET
SAUVIGNON | 2015

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 2015

Una cálida temporada en Maipo, con un positivo desarrollo dada la ausencia de lluvias durante floración y cosecha. Vinos con buena intensidad aromática, bocas jugosas y taninos bien estructurados.



14 %



PH
3,74



AZÚCAR RESIDUAL
4,7 G/L



ACIDEZ
1,82 G/L



16°C



12 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS,
18% NUEVAS



ROAST BEEF CON PEBRE DE
CEBOLLA Y TOMATE,
PREPARACIONES EN BASE A
CORDERO