

PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON | 2017

VALLE DE MAIPO, CHILE



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.



Clima mediterráneo, con estaciones bien definidas. La cordillera de los Andes enfría las noches, resultando en una pausada maduración de las uvas.



Viñedos ubicados en la tercera gran terraza aluvial del Alto Maipo, a los pies de la cordillera de los Andes.



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

VENDIMIA 2017

Una cálida temporada en Maipo, las uvas tuvieron un periodo de madurez dentro de los rangos esperados y normales para la zona. Como resultado se presenta un Cabernet Sauvignon aromático, boca jugosa y taninos bien estructurados,



VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS



13,5%



PH 3,8



ACIDEZ 4,1 G/L



AZÚCAR RESIDUAL 2,3 G/L



DOCE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 18% NUEVAS



16° C



ROAST BEEF COSTILLAR AL HORNO

WWW.PRIMUSWINES.CL