

PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON | 2018

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.

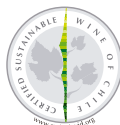


Suelos con buen drenaje, de textura franco arcillosa-limosa, influenciado por los minerales provenientes de la cordillera.

VENDIMIA 2018

Una excelente vendimia para la zona de Maipo, Estaciones bien marcadas con lluvias en invierno que enriquecieron los suelos, temperaturas frescas en primavera y un verano más seco de lo normal que favoreció a la madurez de la fruta. Como resultado una uva que destaca por su alta concentración de aromas y sabores.

El resultado es un elegante Cabernet Sauvignon que refleja su origen, de taninos estructurados y largo final.



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