

PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON | 2019

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 2019

La vendimia en Maipo comenzó con 10 días de anticipación. La falta de lluvias del invierno anterior se tradujo en rendimientos moderados con uvas de gran concentración de aromas y sabores, lo que finalmente lleva a encontrar vinos realmente excepcionales como este elegante Cabernet Sauvignon que es fiel reflejo de nuestros suelos vivos de Alto Maipo, de taninos estructurados con un final suave y largo.



VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS



13,5%



PH 3,82



ACIDEZ 4,95 G/L



AZÚCAR RESIDUAL 2,4 G/L



DOCE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 18% NUEVAS



16° C



CARNES ASADAS COSTILLAR AL HORNO