

PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON | 2020

VINO ORGÁNICO · 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 2020

Un año que, sin duda, presentó desafíos principalmente por las altas temperaturas del verano y las bajas precipitaciones durante el invierno. Lo anterior, fue la principal razón para que la vendimia comenzara varias semanas antes de lo habitual. Nos encontramos con bajos rendimientos y uvas pequeñas de gran concentración. Hubo que estar muy atentos de la evolución de la uva para poder cosecharla en el momento preciso y obtener una fruta con acidez, buena maduración y expresiva. El resultado fue un cabernet sauvignon de excelente calidad fiel reflejo de los suelos del Maipo.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS



13,5%



PH 3,76



ACIDEZ 4,56 G/L



AZÚCAR RESIDUAL 1,76 G/L



DOCE MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 18% NUEVAS



16° C



CARNES ASADAS COSTILLAR AL HORNO