



PRIMUS

THE BLEND | 2015

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE



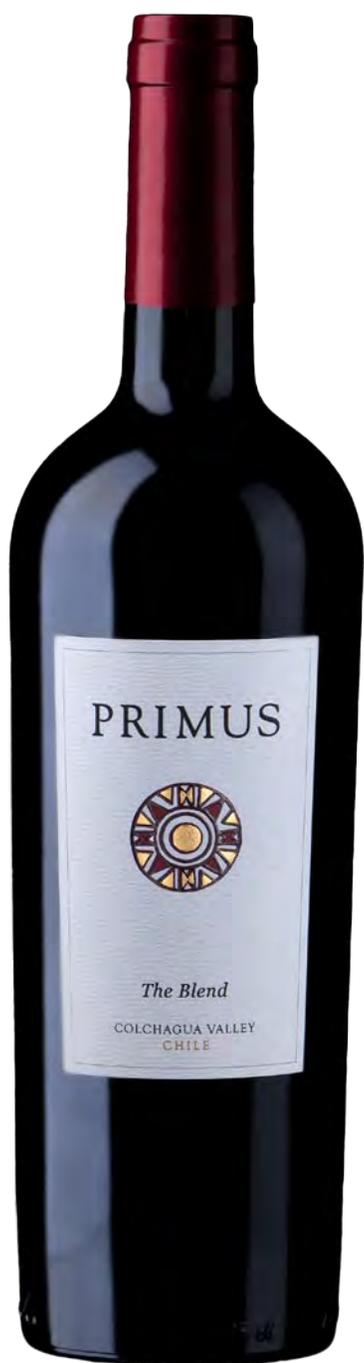
Los viñedos de Apalta están ubicados en una privilegiada ubicación resguardada por la naturaleza, rodeados por bosques nativos, donde la cordillera de los Andes y de la Costa se unen para dar forma a una impresionante medialuna de montañas.



Clima mediterráneo con estaciones bien definidas.



Suelos franco-arcillosos bien drenados y suelos coluviales.



Un ensamblaje que combina la diversidad de cada una de nuestras propiedades y las variedades mejor adaptadas a cada una de ellas. El Cabernet Sauvignon es la base y aporta estructura, mientras que el Merlot entrega fruta roja y vitalidad en boca. El Carménère añade densidad y suavidad, además de especias que se unen con el Petit Verdot, el cual contribuye con un final suave y complejo. Finalmente, el Cabernet Franc le otorga elegancia y persistencia.

COMPOSICIÓN

40% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 24% Carménère, 8% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

NOTAS DEL ENÓLOGO

Los mejores lotes de la cosecha son seleccionados y mezclados. Parte del vino es envejecido en fudres de 5000 L, y el resto en barricas de roble francés durante doce meses.

COSECHA 2015

Una vendimia luego de una temporada cálida y con menores rendimientos que un año normal, dando paso a vinos con alta concentración e intensidad de sabores. El trabajo orgánico ha permitido que la fruta sea una verdadera expresión de este sector particular de Apalta.



14 %



PH
3,68



AZÚCAR RESIDUAL
2,46 G/L



ACIDEZ
3,15 G/L



16° C



33% EN FUDRES DE 5000 L,
66% EN BARRICA FRANCESA
POR DOCE MESES



CARNES A LA PARRILLA O AL
HORNO CON SALSAS
ESPESAS, QUESO
GORGONZOLA