



PRIMUS

THE BLEND | 2018

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE



Un expresivo ensamblaje que combina la diversidad de este único lugar en Apalta. El cabernet sauvignon es la base, le da la estructura mientras el carménère aporta el cuerpo y sedosidad, que se complementa perfectamente con los frutos negros y especias del syrah. Por su parte, el cabernet franc agrega elegancia y persistencia que combina con un final suave y complejo que entrega el petit verdot.

COMPOSICIÓN:

- 55% Cabernet Sauvignon
- 20% Carménère
- 10% Syrah
- 10% Petit verdot
- 5% Cabernet franc



Clima mediterráneo, con estaciones bien definidas y precipitaciones que se concentran en el invierno.



Viñedos rodeados por bosques nativos, donde se unen la cordillera de los Andes y de la Costa. Las uvas que componen este vino provienen de las laderas altas de la propiedad.



Viñedos orgánicos, con suelos franco-arcillosos bien drenados y material rocoso.

VENDIMIA 2018

Una cosecha excepcional en Colchagua, con una muy buena curva de maduración dada por un invierno lluvioso y un verano de temperaturas moderadas. Para la época de cosecha las uvas estaban en óptimas condiciones, lo que hizo que obtuviéramos vinos de gran concentración y elegancia, con muy buen equilibrio de acidez y taninos. Nuestra agricultura orgánica ha permitido que la fruta se vuelva realmente una fiel expresión de este único lugar en el valle de Apalta.



VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS



13,5%



PH 3,66



ACIDEZ 5,25 G/L



AZÚCAR RESIDUAL 2,53 G/L



33% FONDRES DE 5000 L
66% BARRICA FRANCESA 12 MESES



16 °C



CARNES A LA PARRILLA
O AL HORNO
QUESOS MADUROS