



PRIMUS

THE BLEND | 2020

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

VINO ORGÁNICO



Un expresivo ensamblaje que combina la diversidad de este único lugar en Apalta. Esta cosecha el Cabernet Sauvignon es la base y le da estructura que se complementa a la perfección con la fruta negra y las especias del Syrah. El Malbec y el Carménère aportan sedosidad, toques de pimienta negra y densidad, mientras que el Cabernet Franc entrega elegancia y persistencia combinados con el final suave y complejo del Petit Verdot.

COMPOSICIÓN:

- 45% Cabernet Sauvignon
- 25% Syrah
- 10% Malbec
- 8% Petit Verdot
- 7% Carménère
- 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 2020

En Apalta la cosecha de la parte alta de nuestros viñedos orgánicos fue anticipada para poder preservar el carácter y expresividad de la uva. Mientras que en la parte baja de la propiedad, donde están nuestra parras centenarias, la conexión del viñedo con el lugar gracias a vides de raíces profundas que demandan mínima intervención; entregaron, al igual que año a año, uvas muy sobresalientes, elegantes, expresivas y auténticas que se refleja en vinos con sentido de lugar.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS



14%



PH 3,5%



ACIDEZ 5,17 G/L



AZÚCAR RESIDUAL 1,76 G/L



33% FONDRES DE 5000 L
66% BARRICA FRANCESA 18 MESES



16 °C



CARNES A LA PARRILLA
O AL HORNO
QUESOS MADUROS