

PRIMUS



CARMENERE 2014

Denominación de origen

Valle de Colchagua, Chile

Composición varietal: 100% Carmenerre



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



45 km al este del océano Pacífico, en el reconocido sector de Apalta.



Viñedos con orientación sur, en las antiguas terrazas del río Tinguiririca.



Suelos franco-arcillosos bien drenados y material rocoso.

Vendimia 2014

Las temperaturas fueron moderadas, con curvas de maduración lenta, lo que permitió tomar decisiones precisas en cuanto a la cosecha, en busca de uvas con un fuerte carácter fresco, equilibrio y estructura de los taninos. Dados los meses secos de primavera y verano, se comenzó la cosecha de uvas un poco antes que en años anteriores. Los resultados finales fueron muy positivos: la cosecha fue menor que la temporada previa, y en general nos enfrentamos a vinos con alta concentración, fruta muy expresiva e intensos sabores.

El vino

Aromas de frutas rojas, cedro y boldo. En el paladar es fresco y frutal, con sabores de cereza y toques de pimienta y romero. Sedoso, con taninos aterciopelados y buen volumen en boca.

Guarda: 12 meses en roble francés, 20% barrica nueva

Alcohol: 14%

Primus es elaborado por expertos enólogos y viticultores liderados por Rodrigo Soto, en un trabajo conjunto con Álvaro Espinoza, pionero en las prácticas orgánicas y biodinámicas en Chile. La calidad de la uva Carmenerre es cuidadosamente resguardada por José Aguirre, nuestro gerente agrícola y experto en esta variedad. Este equipo trabaja con dedicación para entregar vinos de excelencia con un distintivo carácter.

92 PUNTOS

JAMES SUCKLING.COM

www.primuswines.cl