

PRIMUS

THE BLEND 2013

Denominación de origen: Valle de Colchagua

**Composición varietal
Valle de Colchagua, Chile:**
35% Carmenere,
29% Cabernet Sauvignon,
6% Petit Verdot,
3% Cabernet Franc

**Composición varietal
Valle de Casablanca, Chile:**
25% Syrah,
2% Merlot



Clima mediterráneo,
con estaciones bien
definidas.



45 km al este del
océano Pacífico.



Suelos franco-arcillosos
bien drenados y material
rocoso.

Clima mediterráneo, enfriado
por suaves brisas del Pacífico
y niebla matinal.

30 km al este del
océano Pacífico.

Suelos de origen
granítico-cuárzico, textura
franco arcillosa y de
profundidad media.



Cosecha: 2013

La vendimia 2013 fue considerada como una de las más frías de la última década, caracterizada por una lenta y fresca temporada de cultivo, con tardía maduración de las uvas. Como resultado, obtuvimos vinos elegantes, de colores vibrantes, aromas frescos, equilibrada acidez y suaves taninos.

El vino

Expresivas y aromáticas notas a mora, arándano y cerezas, con toques de cassis, cuero y especias. Concentrado y aterciopelado, con frutas frescas como ciruelas y frutillas. Posee fresca y redonda acidez, y taninos bien integrados que proporcionan un persistente final.

Guarda: 12 meses en roble francés, 25% barrica nueva

Alcohol: 14.5%

Primus es elaborado por expertos enólogos y viticultores liderados por nuestro enólogo Rodrigo Soto, en un trabajo conjunto con Álvaro Espinoza, pionero en las prácticas orgánicas y biodinámicas en Chile. Este experimentado equipo trabaja con dedicación para entregar vinos de excelencia con un distintivo carácter.