

PRIMUS

THE BLEND 2014

Denominación de origen: Valle de Colchagua, Chile

Composición varietal

40% Cabernet Sauvignon
24% Merlot
23% Carmenere
10% Petit Verdot
3% Cabernet Franc



Clima mediterráneo, con estaciones bien definidas.



Viñedos de Apalta y Marchigüe.



Suelos franco-arcillosos bien drenados y suelos coluviales.

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. 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

Un expresivo ensamblaje que combina el potencial de cada terroir para cada variedad específica. El Cabernet Sauvignon aporta estructura, mientras que el Carmenere entrega especias que se unen con el frescor y la fruta roja del Merlot, logrando finalmente un vino equilibrado, elegante, con suaves taninos y final persistente.

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

Alcohol: 14%

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.

91 PUNTOS

JAMESUCKLING.COM

www.primuswines.cl