



PRIMUS

THE BLEND | 2016

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE



Un ensamblaje que combina la diversidad de cada una de nuestras propiedades y las variedades mejor adaptadas a cada una de ellas. El **Cabernet Sauvignon** es la base y aporta estructura, mientras que el Merlot entrega fruta roja y vitalidad en boca. El **Carménère** añade densidad y suavidad, además de especias que se unen con el **Petit Verdot**, el cual contribuye con un final suave y complejo. Finalmente, el **Cabernet Franc** le otorga elegancia y persistencia.



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 se utilizan en este vino provienen de las laderas altas de la propiedad.



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

VENDIMIA 2016

Una vendimia luego de una temporada cálida y con menores rendimientos que un año normal, dando paso a vinos con alta concentración e intensidad de sabores. El trabajo orgánico ha permitido que la fruta sea una verdadera expresión de este sector particular de Apalta.



13,5%



PH
3,68



ACIDEZ
3,15 G/L



AZÚCAR RESIDUAL
2,46 G/L



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



16° C



CARNES A LA PARRILLA
O AL HORNO
QUESOS MADUROS