

# PRIMUS

## CARMÉNÈRE | 2019

D.O. APALTA, VALLE DE COLCHAGUA  
VINO ORGÁNICO



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.



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 2019

Una buena cosecha para Apalta y todo el valle de Colchagua, con condiciones climáticas favorable, que pese a la escasez de precipitaciones, hizo posible una buena curva de maduración. La vendimia se inició dentro de los tiempos proyectados y entregó una fruta intensa y con gran balance entre acidez y taninos. Nuestra agricultura orgánica permite que la fruta exprese todo el carácter de los suelos de Apalta y nos entrega un Carménère elegante y único.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN  
LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS  
SUELOS VIVOS



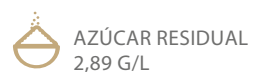
14%



PH  
3,78



ACIDEZ  
4,91 G/L



AZÚCAR RESIDUAL  
2,89 G/L



DOCE MESES EN BARRICA FRANCESA  
18% NUEVA



16° C



EMPANADAS DE CARNE  
CURRY DE CORDERO  
GUISOS