

PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON 2013



Denominación de origen

Valle del Maipo, Chile



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



La cordillera de los Andes enfría las noches, generando gran amplitud térmica.



Suelos de origen aluvial, con textura franco arcillosa-limosa y buen drenaje.



Río Maipo modera las temperaturas.

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon

El vino

Vivos aromas de grosella roja y cereza seca se entremezclan con notas a vainilla y especias. Intenso y equilibrado en boca, con textura sedosa, taninos finos y 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.