

PRIMUS

CARMÉNÈRE | 2018

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE



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 2018

Una cosecha excepcional en Colchagua, con una muy buena curva de maduración dadas por un invierno lluvioso y un verano de temperaturas moderadas. Para la época de cosecha las uvas estaban en óptimas condiciones, lo que hizo que obtuviéramos vinos de gran concentración y elegancia, con muy buen equilibrio de acidez y taninos.

Nuestra agricultura orgánica ha permitido una verdadera expresión de la fruta de esta la propiedad de Apalta, entregando un Carménère único y elegante.



VIÑEDOS ORGÁNICOS ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS

