

PRIMUS

THE BLEND | 2019

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE



Un expresivo ensamblaje que combina la diversidad de este único lugar en Apalta. El carménère es la base que aporta el cuerpo y sedosidad, mientras que el cabernet sauvignon le da la estructura, que se complementan perfectamente con los frutos negros y especias del syrah. Por su parte, el cabernet franc agrega elegancia y persistencia que se combinan con un final suave y complejo que entrega el petit verdot

COMPOSICIÓN:

40% Carménère
35% Cabernet Sauvignon
10% Syrah
10% Petit verdot
5% Cabernet franc



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



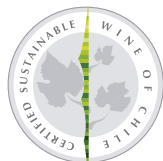
Viñedos rodeados por bosques nativos, donde se unen la cordillera de los Andes y de la Costa. Las uvas que componen este vino provienen de las laderas altas de la propiedad.



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

VENDIMIA 2019

Una buena cosecha para 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 ha permitido que la fruta se vuelva realmente una fiel expresión de este único lugar en el valle de Apalta.



VIÑEDOS SUSTENTABLES ENTREGAN LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE NUESTROS SUELOS VIVOS



13,5%



PH 3,75



ACIDEZ 5,25 G/L



AZÚCAR RESIDUAL 2,54 G/L



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



16 °C



CARNES A LA PARRILLA
O AL HORNO
QUESOS MADUROS