



PRIMUS

CABERNET SAUVIGNON 2014

Denominación de origen

Valle del Maipo, Chile

Composición varietal: 100% Cabernet Sauvignon



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



La cordillera de los Andes enfría las noches, resultando en una pausada maduración de las uvas.



Antiguas terrazas del Maipo. Suelos con buen drenaje, de textura franco arcillosa-limosa, influenciado por los minerales provenientes de la cordillera.



Vendimia 2014

La temporada se caracterizó por temperaturas más moderadas que un año normal, con una primavera particularmente fría, lo que dio como resultado una lenta etapa de crecimiento, mientras que la calidez de marzo aceleró la madurez en su última etapa. Lo anterior dio paso a vinos de gran concentración, elegantes, con fruta roja fresca y taninos suaves.

El vino

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

Guarda: 12 meses en roble francés, 20% barrica nueva

Alcohol: 14%

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.