

VERAMONTE PRIMUS / THE BLEND



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.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Valle de Colchagua, Chile.

VARIEDADES DE UVA:

40% Cabernet Sauvignon

24% Merlot

23% Carmenere

10% Petit Verdot

3% Cabernet Franc

BARRICA:

12 meses en roble francés, 20% barrica nueva.

CATA:

Un expresivo ensamblaje que combina el potencial de cada terroir para cada variedad específica. El Cabernet Sauvignon aporta estructura, mientras que el Carmenere entrega especias que se unen con el frescor y la fruta roja del Merlot, logrando finalmente un vino equilibrado, elegante, con suaves taninos y final persistente.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumobile.com