

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Primus Blend Apalta 2015
Vinícola	Primus Wines
Safra	2015
País	Chile
Região	Apalta (D. O. Valle de Colchagua)
Tipo	tinto
Castas	40% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 24% Carménère, 8% Petit Verdot e 3% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	33% do vinho envelheceu em foudres de madeira de 5000 litros e os 67% restantes em barricas de carvalho francês por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	94 James Suckling 94 Tim Atkin 93 Descorchados 90 Robert Parker Wine Avocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Um rico e generoso tinto com taninos mastigáveis e redondos. Lindo e encorpado, um maravilhoso vinho.” – James Suckling

“Incrível Bordeaux blend. Elegante, macio e sem arestas, com taninos texturizados, carvalho aromático e camadas de frutas negras envoltas em toques de ervas.” – Tim Atkin

“Esta mescla é um clássico. É um vinho especiado, suculento e fresco. É um vinho tinto rico, maduro e sedoso.” – Guia Descorchados 2018

“Encontrei boa integração e balanço no Primus Blend 2015. O carvalho está alinhado com a fruta, e os aromas e sabores estão focados. Tem taninos finos, bom frescor e equilíbrio padrão.” – Robert Parker Wine Advocate

O glorioso terroir de Apalta, um dos mais celebrados do Valle de Colchagua, foi o escolhido para abrigar o projeto Primus, outro empreendimento de sucesso da Viñedos Veramonte. Os vinhedos orgânicos estão localizados em antigos terraços aluviais do rio Tinguiririca, em uma área deslumbrante, onde as cordilheiras da Costa e dos Andes se unem e formam um impressionante crescente de montanhas. O clima é mediterrâneo com estações bem definidas e o solos franco-argilosos de boa drenagem.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (framboesa, cereja, mirtilo, ameixa e jabuticaba), pimentões amarelos grelhados, especiarias doces, tabaco, caramelo, bombom trufado, notas de defumação e um gostoso toque químico

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura e intensidade, com taninos presentes e sedosos acompanhados de uma acidez direta e gastronômica

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã

