

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Primus Carménère Apalta 2018
<b>Vinícola</b>	Primus Wines
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Apalta ( D. O. Valle de Colchagua)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Carmenere
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho francês por 12 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	93 pontos Tim Atkin   91 pontos James Suckling   91 pontos Guia Descorchados

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De um dos mais celebrados *terroir* do **Valle de Colchagua** chegam as uvas para que este rótulo ganhe vida. Na região de **Apalta** estão localizados os vinhedos orgânicos de **Carménère** da linha **Primus**, nos pontos mais altos de antigos terraços aluviais do rio Tinguiririca. Nesta área deslumbrante 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.

As uvas foram selecionadas ainda no pé e **colhidas manualmente**, antes da maceração em tanques de aço inoxidável sob a ação de **leveduras indígenas**. As cascas são mantidas após a fermentação de forma a fornecer estrutura e amaciar o suco. Os melhores lotes são, então escolhidos e envelhecidos em **barricas de carvalho francês por 12 meses**.

Os aromas são de **frutas negras** em primeiro plano, de mirtilo e amora com um toque de ameixa. Em seguida chegam ao olfato notas de especiarias, como aniz, noz-moscada e um toque de açafraão. Um agradável **tostado** de barrica, leve abaunilhado e **chocolate amargo** fecham o *bouquet*.

No palato é um vinho **suculento**, que impressiona pela fruta madura e elegância de suas notas terciárias. De taninos macios e boa estrutura, tem acidez pontual a harmonizar o conjunto, que passeia desde as frutas negras, que se confirmam, até um final de boca que tem notas de tosta e de chá preto em destaque.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi com reflexos violáceos

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras em primeiro plano, de mirtilo e amora com um toque de ameixa; notas de especiarias, como aniz, noz-moscada e um toque de açafraão; agradável tostado de barrica, leve abaunilhado e chocolate amargo

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

taninos macios e boa estrutura, tem acidez pontual a harmonizar o conjunto, que passeia desde as frutas negras, que se confirmam, até um final de boca que tem notas de tosta e de chá preto em destaque

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	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