



# PRIMITIVO

*One of the world's oldest wine variety*

**Zinfandel 2019**

MAIPO / CHILE

## Notas de cata

- **Color:** Color violeta profundo e intenso.
- **Aromas:** Nariz intensa. Se perciben aromas a chocolate, higos y pasas, además de ciruelas bien maduras.
- **Sabor:** Vino con buena estructura y buen cuerpo. Acidez balanceada y dulzor adecuado. Taninos suaves y agradables. Se destacan sabores a fruta bien madura.
- **Maridajes:**
  - Pastas lisas o rellenas con crema y un toque de carne.
  - Risotto de champiñones.
  - Filete envuelto en tocino.

Temperatura recomendada al servir: 15°-16°C (59 - 60°F).

Decantación recomendada.

## Viñedo

- **Parra:** Entre 40 y 50 años.
- **Suelo:** Suelo coluvial profundo franco arcilloso.
- **Clima:** Mediterráneo.
- **Cosecha:** Escasas precipitaciones y altas temperaturas. Adelanto de cosecha en unas dos semanas. Buenas condiciones sanitarias de la uva, bayas pequeñas y concentradas.

## Vinificación

- **Fermentación:** Tradicional con levaduras seleccionadas.
- **Filtrado:** Sin filtrado.
- **Guarda:** 16 meses en barricas de roble francés de primer uso. Buen potencial de guarda.

## Análisis laboratorio

- **Alcohol:** 14,2 %
- **Azúcar residual:** 4,7 g/l
- **Acidez total:** 7,28 g/l
- **pH:** 3,36

