

**PRIMUS – VERAMONTE – COLCHAGUA VALLEY – CHILE – RED WINE –
PRODUCED AND BOTTLED BY VERAMONTE 14,5% 2006**

**CABERNET SAUVIGNON 36% / SYRAH 31% / MERLOT 17% / CARMENERE
16%**

VISUAL: rojo rubí con reflejos granate.

NARIZ: ciruela roja, mermelada de mora, yerba, pimienta verde y Morrón verde.

BOCA: la primera sensación al paladar es con sabor a leño, mientras que como segunda impresión es livianamente astringente y tendencialmente amargo por la presencia del tanino; la persistencia aromática intensa es de 6 segundos.

MARIDAJE: lomo liso a la inglesa

- La tendencia dulce de la carne se contrabalancea con la tendencia amarga del tanino
- La succulencia de la carne se contrapone a la sequedad alcohólica del vino

OPINIÓN PERSONAL: a la nariz no es totalmente abierto y en la boca prevalecen las sensaciones del tanino que determina también el cierre amargo; una buena persistencia gustativa salva un poco la cara a este vino denominado Premium por la viña.