



PRĪMUS

VINO TINTO

2018



San Francisco de los Romo
Aguascalientes



41 % Cabernet Sauvignon
33 % Merlot
26% Carignan



Tanques Ganimedes



12 meses en barrica de roble
francés



13.7%



16° C

Primus 2018 es un vino de un intenso color rojo cereza, que se abre en nariz con aromas frutales de moras frescas, cerezas y ciruelas pasas, tras un par de minutos de oxigenación el vino se convierte a un bouquet más especiado con toques de canela y pimienta negra.

En boca es jugoso y equilibrado con notas de fresas, grosellas y moras. Taninos cremosos y sedosos. El final es sabroso con una peculiar nota mentolada y un sutil retrogusto a chocolate.