

# PRIMI

## Proprietary Red Wine



 **Visual / Visual**  
Strawberry red of medium intensity, clean and bright. Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.

 **Nose / Olfato**  
The nose is notable for its aromas of black fruit, ripe fruit, violets and certain notes of vanilla and chocolate from its time in oak barrels. En nariz destaca por su aroma a fruta negra, fruta madura, violetas y ciertas notas a vainilla y chocolate que provienen de su estancia en barrica.

 **Taste / Gusto**  
The palate is elegant and balanced. En boca es un vino elegante y con un paladar equilibrado.

 **Paring / Maridaje**  
Perfect with red meats, cured cheeses and roasts. Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.

 **Varieties / Variedades**  
Garnacha, Cabernet Sauvignon.

 **Ageing / Crianza**  
6 months. French oak barrels. 6 meses. Barricas de roble francés.

### VINEYARDS

This wine is the result of a careful selection of Garnacha and Cabernet Sauvignon grapes from the vineyards of Tierra Estella. The diversity of soils and microclimates of this region, marked by the influence of the Urbasa and Andía mountain ranges, gives each variety a unique personality. The Garnacha gives this wine notes of ripe red fruit, sweet spices and a full, fleshy palate, while the Cabernet Sauvignon gives it structure, elegant tannins and aromas of berries, aromatic herbs and a mineral touch.

### VIÑEDOS

Este vino es fruto de una cuidadosa selección de uvas Garnacha y Cabernet Sauvignon provenientes de los viñedos de Tierra Estella. La diversidad de suelos y microclimas de esta región, marcada por la influencia de las sierras de Urbasa y Andía, confiere a cada variedad una personalidad única. La Garnacha aporta a este vino notas de fruta roja madura, especias dulces y un paladar amplio y carnoso, mientras que la Cabernet Sauvignon le otorga estructura, taninos elegantes y aromas de frutos del bosque, hierbas aromáticas y un toque mineral.

### WINEMAKING

The harvest of our Garnacha and Cabernet Sauvignon grapes is meticulously carried out between the last week of September and the first weeks of October. Taking advantage of the cool morning hours, we hand-pick the healthiest and ripest bunches to preserve their aromas and flavors to the maximum. Once in the winery, the grapes ferment at a controlled temperature. Subsequently, part of the wine is transferred to French oak barrels, where it ages for a few months, acquiring complexity and roundness.

### ELABORACIÓN

La vendimia de nuestras uvas Garnacha y Cabernet Sauvignon se realiza meticulosamente entre la última semana de septiembre y las primeras de octubre. Aprovechando las frescas horas de la mañana, seleccionamos a mano los racimos más sanos y maduros para preservar al máximo sus aromas y sabores. Una vez en bodega las uvas fermentan a temperatura controlada. Posteriormente, una parte del vino se eleva a barricas de roble francés, donde envejece durante unos meses, adquiriendo complejidad y redondez.

DO Navarra

