

Primus Hondo de Salvat & Peciña Wines, el vino ideal para el día del Padre

Viñedos de más de 40 años a 500 metros de altura en San Vicente de Sonsierra (Rioja Alta) dan origen a este vino tinto artesanal rico en matices, redondo y sedoso en boca

Los momentos se viven mejor si son en buena compañía, y aún más si son compartiendo una buena copa de vino. Resulta el complemento perfecto para aperitivos, platos y hasta postres compartidos al lado de las personas más especiales pero a quienes muchas veces no se les dedica el suficiente tiempo que merecen. Ahora que se acerca el Día del Padre, es la mejor ocasión para demostrar la estima hacia ellos con una botella de Primus Hondo, el primer vino tinto elaborado por la compañía vinícola Salvat & Peciña Wines.

Un vino de gran versatilidad, para acompañar de los principales a los postres, y realmente agradable, redondo y sedoso en boca. Primus Hondo cuenta con matices especiales que entremezclan toques de frescura y sabor con lo mejor de la tradición de la Rioja Alta, la tierra en la que enraízan los viñedos que dan origen a este vino D. O made in Spain artesanal, producido de forma natural y en ediciones limitadas. La mineralidad característica de la zona convierte este vino en fácil de beber con un retrogusto muy agradable que invita a seguir disfrutando hasta el último sorbo.

- Pisado de uva y recogida selectiva a mano
- 18 meses en barricas de segundo uso (2-3 años)
- Barricas de roble americano las duelas, y francés para las tapas con tostado medio plus
- 2 trasiegos por decantación (4 y 9 meses)
- 6-8 meses en botella
- EDICIÓN LIMITADA: 4.324 botellas

Nota de cata: Uva despalillada y estrujada, posteriormente fermentada durante 16 días en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada (24 - 26º) y una maceración de 2 días. Después, descansa dos meses en un depósito de piedra.

2a fermentación: fermentación maloláctica en acero inoxidable

Graduación: 13.5 %

A la vista, un color rojo picota con ribete aún violáceo pero en transición al rubí, pues ha estado 16 meses en bodega.

En nariz recuerda a la fruta fresca, madera ligeramente tostada y un ligero toque balsámico muy elegante. Predominio de la fruta roja sobre la madera de manera equilibrada. Surgen notas de crianza como el cacao, especias como la canela y el clavo, y unos tostados ligeros en armonía con pinceladas florales de violetas.

En boca resulta amable, redondo y sedoso, con los taninos bien pulidos gracias al tiempo en botella previo a su comercialización.

Por su estructura mantiene el clasicismo de la Rioja pero con un ligero toque de modernidad. Es un vino que provoca muy buenas sensaciones desde el principio pero que no deja de evolucionar en positivo una vez servido.

Temperatura de consumo: 15º/18º C, sin necesidad de decantar. Se recomienda ver la evolución aromática desde el descorche hasta su reposo en la copa.

Salvat & Peciña Wines, winecrafters

Santiago Salvat Salvat & Peciña Wines es una compañía de vinos formada por el enólogo Pedro Peciña y el empresario Santiago Salvat. Elaboran sus vinos de forma tradicional para garantizar la mejor calidad de la uva y sus producciones son ediciones limitadas. Las viñas están situadas en San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta). Se realiza todo el proceso a mano, cuidando y siguiendo el viñedo de forma sostenible, para garantizar el resultado óptimo deseado en calidad de uva frente a la cantidad.

El proyecto contempla hacer vinos en diferentes denominaciones de origen pero siempre con la filosofía de tiradas limitadas que cumplan con los condicionantes de calidad y proceso establecidos.

www.salvatandpecinawines.com

IG: @salvatpecinawines

Telf. Att. al cliente: 671422519

Mail: info@salvatandpecinawines.com

Datos de contacto:
Salvat&Peciña Wines

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>