

Primus Hondo, el vino tinto artesanal, invita a celebrar la Navidad con su edición limitada

Con las fiestas navideñas ya a las puertas y probablemente con el menú ya elegido, es el momento de escoger los vinos para celebrar y acompañar a las comidas. Primus Hondo, nuevo, reluciente y recién salido de la bodega, será una elección más que suficiente para sorprender a los invitados esta Navidad o hacer un buen regalo y triunfar como un sumiller de primera

Primus Hondo Crianza 2015 D.O. Rioja 100% Tempranillo procede de viñedos de más de 40 años a 500 metros de altura en San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta).

Se trata del primer vino elaborado por la compañía de vinos Salvat & Peciña Wines. Cuenta con matices especiales que aúnan lo mejor de la tradición de la Rioja Alta con toques de frescura y sabor que confieren al vino una evolución nueva y atractiva.

La compañía nace de la historia de dos amigos, dos caminos diferentes que se encuentran y descubren la maravillosa relación que hay entre la cultura, los libros y el arte de elaborar vino. Arte que se reflejará en cada una de sus botellas. En Primus Hondo se hace referencia a uno de los apasionados del vino y la cultura:

Para Ernest Hemingway, en uno de sus últimos viajes a La Rioja, tierra que había recorrido innumerables veces y que se había convertido en una de sus patrias, le diagnosticaron inflamación del hígado e hipertensión arterial -tenía ya cerca de 60 años- fue entonces cuando le recomendaron una dieta baja en alcohol. Se lo contaba el escritor a su amigo poeta Archie McLeish en una carta reproducida en El viaje a Echo Spring, de Olivia Laing: "Ahora me han limitado a un vaso de vino con la cena". Algo que le apenaba e hizo famosa su frase: "Lo único que lamento en la vida es no haber bebido más vino".

Primus Hondo es el primer vino D. O. Rioja que nace de este revolucionario y exclusivo proyecto vitivinícola made in Spain que producirá ediciones limitadas de vino artesanal y elaborado de forma natural de diferentes denominaciones.

Elaboración artesana con pisado de uva y recogida selecta a mano, 18 meses en barricas de segundo uso (2-3 años). Barricas de roble americano las duelas y francés las tapas con tostado medio plus, 2 trasiegos por decantación (4 y 9 meses), en botella 6-8 meses y edición limitada de 4.324 botellas.

Salvat y Peciña Wines

"Somos winecrafters, nuestros vinos responden a una creciente demanda de los productos locales con identidad, calidad y tradición. Pero, sobre todo, es un homenaje al arte de elaborar vino", Santiago Salvat.

Salvat y 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 de edición limitada. Las viñas están situadas en San Vicente de la Sonsierra (Rioja Alta) Se realiza todo el proceso a mano para garantizar el resultado óptimo deseado en calidad de uva.

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.

¿Por qué winecrafters?

Cuidado y seguimiento del viñedo de forma sostenible, persiguiendo la calidad de la uva frente a la cantidad. Respeto a los tiempos de vendimia. Una recogida adecuada en duración y forma, seleccionando las uvas que estén perfectamente maduras, retirando las dañadas, las hojas, etc.

Mantenimiento y mejora de la estructura del suelo y la fertilidad de la tierra y utilización de materiales y técnicas naturales.

Rechazo a productos y sustancias innecesarias que adulteren el vino.

www.salvatandpecinawines.com

Seguir a Salvat and Peciña Wines en:

Instagram: [@salvatpecinawines](https://www.instagram.com/salvatpecinawines)

tfno. 671 422 519

E-mail: info@salvatandpecinawines.com

Salvat & Peciña Wines

Uva despalillada y estrujada, para después fermentar durante 16 días en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada entre 24-26 grados y una posterior maceración de 2 días. Después pasa a un depósito de piedra donde descansa durante dos meses.

Datos de contacto:

Salvat and Peciña Wines

910 66 51 78

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

Categorías: [Nacional Gastronomía](#) [Sociedad Cataluña](#) [Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>