

La cosecha 2015 en el Valle del Maipo estuvo marcada por un invierno más seco de lo normal, con solo 243 mm de lluvia acumulado entre Mayo y Septiembre de 2014 en el sector de Puente Alto. El periodo entre mediados de Noviembre y mediados de Diciembre fue más frío y nuboso que las primeras semanas de Noviembre y el total de Octubre, las que fueron cálidas, secas y soleadas. Afortunadamente estas bajas temperaturas, que ocurrieron al final del periodo de floración, no afectaron la futura producción del viñedo.

De hecho todas las variedades mostraron un potencial de producción alto, lo que nos obligó a hacer importantes raleos de uvas para reducir los rendimientos. El verano fue particularmente caluroso y seco con altas temperaturas entre mediados de Diciembre y la tercera semana de Marzo.

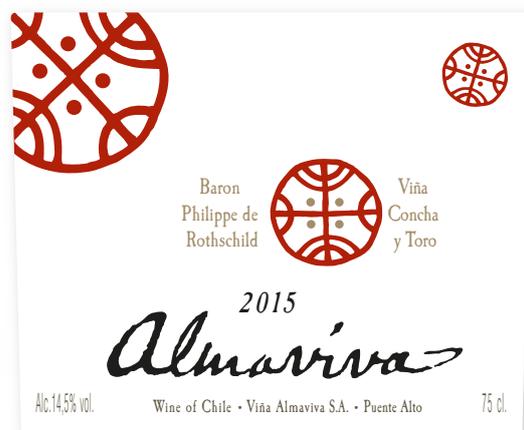
La pinta comenzó antes de lo esperado, así como la cosecha del primer lote de Merlot que fue recogido el 16 de Marzo, dos semanas antes de lo habitual. El Cabernet Sauvignon fue cosechado entre el 1ero de Abril y el 13 de Mayo, aprovechando la baja progresiva de temperatura, especialmente durante las noches, para mantener un gran balance entre frescor y madurez en la fruta.

La cosecha 2015 fue particularmente larga, teniendo una duración de más de 10 semanas y finalizando el 26 de Mayo con el último lote de Carmenere.

## Notas de Cata

La cosecha 2015 de Almaviva cautiva con su brillo opaco, nariz poderosa y compleja. Una alianza de frutas maduras y sutiles aromas florales nos invaden antes de dejar lugar a aromas de caramelo, regaliz y notas de grafito. La multitud de aromas continúa con una expresión suntuosa y bien balanceada en el paladar.

## NOTAS



Un jugoso ataque de fruta madura, con notas de frambuesa, casis y cereza negra, esta equilibrada por una estructura amplia de taninos finos, pulidos y aterciopelados, bien fundidos con sabores a vainilla y cacao. El final es sedoso con un toque de mineralidad.

La cosecha 2015 es una exquisita combinación de complejidad y armonía, una excelente cosecha para celebrar los 20 años de Almaviva.

## Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	69 %
Carmenère:	24 %
Cabernet Franc:	5 %
Petit Verdot:	2 %

Envejecimiento en Barrica: 18 meses en barricas nuevas de roble francés

2015