

## Almaviva 2014

A safra 2014 foi marcada por um inverno mais seco que o normal no Vale do Maipo, com somente 230 mm de chuvas acumuladas entre maio e setembro de 2013. As fortes geadas que afetaram todo o Vale Central do Chile durante a segunda metade de setembro não danificaram nosso vinhedo em Puente Alto, pois ainda não tinha começado a brotar.

No entanto, a brotação do Cabernet Sauvignon atrasou, e no final de novembro o crescimento do vinhedo ainda era muito limitado. A floração foi bastante heterogênea, finalizando com um importante nível de raleio dos cachos nas variedades tardias.

Os rendimentos do Cabernet Sauvignon e do Carmenère foram naturalmente baixos, ao contrário das variedades de Cabernet Franc, Petit Verdot e Merlot, para as quais foi necessário realizar colheita antes do tempo para eliminar a uva excedente. O verão foi quente e seco, com temperaturas superiores ao normal em dezembro e janeiro, o que contribuiu para que a coloração dos cachos se antecipasse.

A safra iniciou mais cedo que de costume, sob condições ótimas, com o primeiro Merlot sendo colhido no primeiro dia de abril, finalizando-se com o Carménère no dia 16 de maio.

A safra 2014 é excepcional, realmente bem balanceada, com muita expressão de fruta e com complexidade, estrutura e concentração.

### Notas de degustação

A safra 2014 apresenta cor vermelho rubi escuro, profundo e opaco. No nariz, revela um generoso e potente bouquet de mirtilo, amora e cassis, com matizes sutis de cedro e especiarias, e notas finas de baunilha, nozes, alcaçuz e cacau. De grande corpo



e intensidade, o vinho preenche a boca com taninos redondos, maduros e finos, deixando uma impressão geral de equilíbrio, fineza e persistência. Produzido a partir de uma safra extraordinária, este vinho oferece uma maravilhosa combinação de potência e delicadeza.

### Mistura

Cabernet Sauvignon :	68 %
Carmenère :	22 %
Cabernet Franc :	8 %
Petit Verdot :	2 %
Envelhecimento: 18 meses em barris novos de carvalho francês	

### NOTAS

2014