

Almaviva

1997

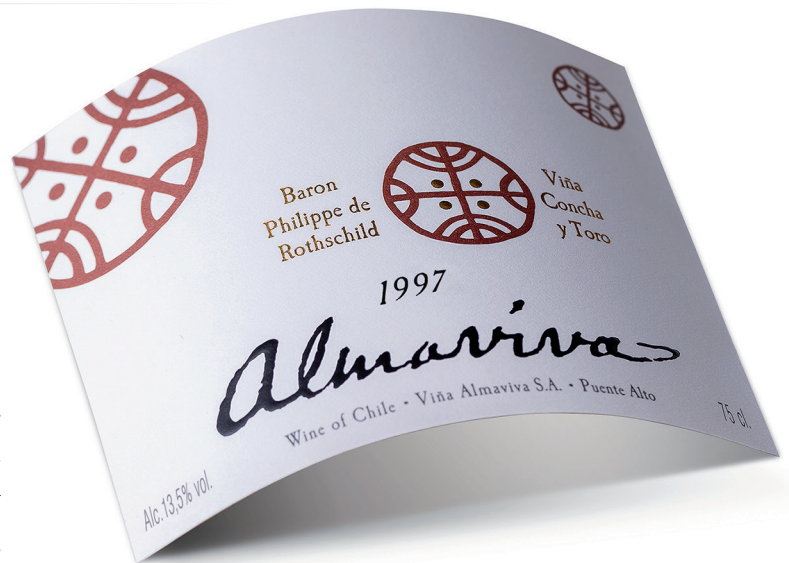
Notas sobre la Cosecha

Condiciones climáticas constantes a lo largo de toda la temporada nos permitió tener una madurez homogénea en todos los lotes del viñedo. El particularmente cálido y seco clima produjo uvas con una perfecta madurez cosechadas en pequeñas gamelas durante las últimas tres semanas de abril.

Notas de Cata

Suaves aromas a ámbar, un bouquet de hierbas secas y de pimienta blanca. Una hermosa presencia de frutas secas y de guindas bien maduras. El final presenta delicadas notas de trufa y café tostado. En boca, el ataque se clasifica por sus vigorosos aromas a ciruela y menta pimentada sobre un fondo ahumado. Los taninos son frescos y poderosos. La evolución ascendente continúa sobre un largo final.

NOTAS



Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	72 %
Carmenère :	23 %
Cabernet Franc :	5 %

Envejecimiento:	16 meses en barricas nuevas de roble francés.
-----------------	---

1997