

Almaviva

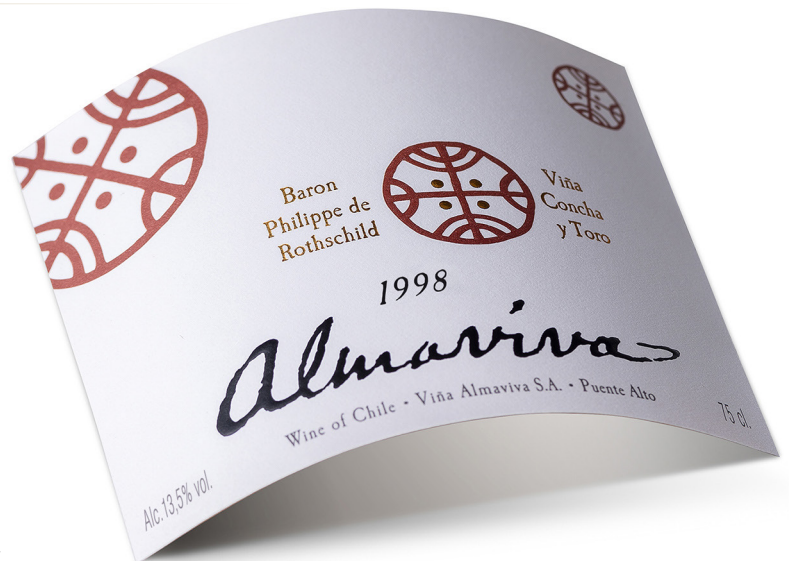
1998

Notas sobre la Cosecha

Climáticamente marcado por el Fenómeno del Niño, provocó abundantes precipitaciones, temperaturas menores y baja radiación solar. Estas condiciones causaron un atraso en la cosecha hasta fines de abril para asegurar la madurez de los taninos. Un manejo cuidadoso y exhaustivo proceso de selección durante todo el período de la cosecha permitió contar con uvas muy saludables.

Notas de Cata

La nariz presenta aromas intensos a incienso, mermelada de ciruela y pimienta, acompañados de enebro y abeto, sobre un fondo mineral. Un ataque redondo y bien equilibrado; una evolución marcada por taninos suaves. Notas de frutas confitadas y hojas de tabaco negro. El final desprende aromas a especias y regaliz.



Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	72 %
Carmenère :	26 %
Cabernet Franc :	2 %

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

NOTAS

1998