

Almaviva

1999

### *Notas sobre la Cosecha*

Las condiciones climáticas fueron totalmente opuestas al año anterior. Una severa sequía y altas temperaturas caracterizaron a este año, causando una anticipación en la fecha de cosecha en casi dos semanas a un año normal. Maduras, sanas y altamente concentradas uvas ayudaron a producir un vino notable.

### *Notas de Cata*

Una nariz poderosa y concentrada, rebotante de bayas rojas, cassis y mora, envuelta por notas minerales. Tostadas, granos de café torrado y cacao acompañan los aromas a frutas silvestres. El ataque franco, amplio y vivo evoluciona hacia una estructura compuesta por taninos redondos, condensados y refinados. La excelente concentración de frutas rojas y cacao persiste en un final de boca largo. Un equilibrio excepcional, una gran fineza y una bella persistencia. Un vino concentrado con gran potencial de guarda.

### NOTAS



### *Ensamblaje*

|                     |                                               |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Cabernet Sauvignon: | 78 %                                          |
| Carmenère :         | 19 %                                          |
| Cabernet Franc :    | 3 %                                           |
| Envejecimiento:     | 16 meses en barricas nuevas de roble francés. |

1999