

Almaviva

2000

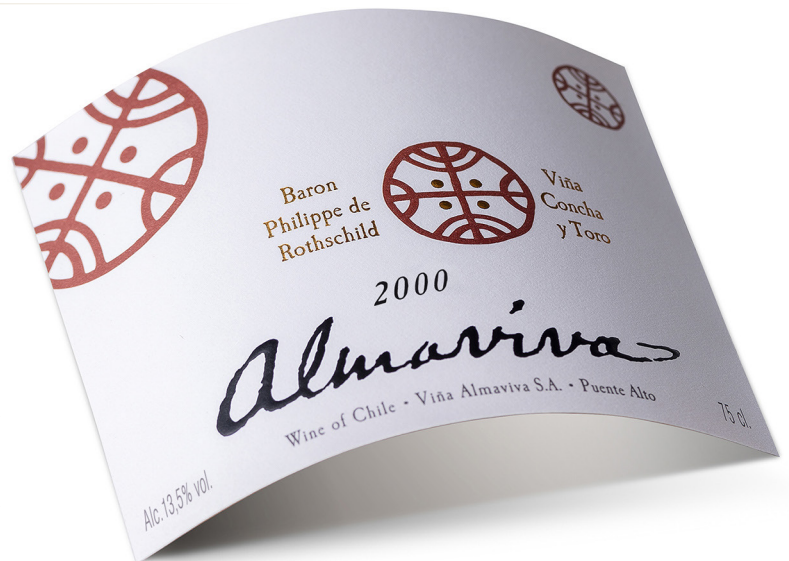
Notas sobre la Cosecha

En general buenas condiciones climáticas se combinaron con un frío y lluvioso invierno, primavera e inicio de verano. En el viñedo, la temporada fue marcada por un crecimiento parejo a pesar de las temperaturas que fueron un poco más bajas que el promedio histórico.

Dado esto, y sumado a ciertas lluvias registradas a mediados del mes de abril, el período de cosecha se alargó con el objetivo de lograr la madurez ideal de las uvas.

Notas de Cata

La nariz, compleja, presenta aromas a chocolate, melaza y cassis. El café y el cedro se expresan en la evolución. El ataque está marcado por una elegancia franca y una estructura refinada. Cáscaras tostadas de cítricos acompañan el chocolate en un final suave.



Ensamblaje

Cabernet Sauvignon: 86 %
Carmenère : 14 %

Envejecimiento: 16 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2000