

Almaviva

2001

Notas sobre la Cosecha

Las lluvias fueron fuertes durante la temporada de invierno, particularmente en los meses de junio y septiembre. Temperaturas más cálidas a lo largo de una templada primavera permitieron un buen desarrollo del viñedo. El verano fue muy caluroso y casi sin lluvias, lo que favoreció a la maduración de las uvas.

Notas de Cata

Rojo rubí profundo. El vino revela ricos y complejos aromas de mermelada, chocolate, cassis, tabaco, cuero y granos de café, sobre un fondo mineral. En el paladar, el vino es potente, amplio y sedoso, con gran estructura y buen equilibrio. El final es largo, con persistentes notas de chocolate negro, ciprés, pasa y ciruela. Un vino notable con un gran potencial de guarda.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	70 %
Carmenère :	27 %
Cabernet Franc :	3 %

Envejecimiento: 17 meses en barricas nuevas de roble francés.



NOTAS

2001