

Almaviva

2002

Notas sobre la Cosecha

La lluvia caída para la cosecha 2002 estuvo dentro del promedio de un año normal, sin embargo intensas lluvias cayeron en los meses de invierno junio y julio. Las altas temperaturas en invierno, superiores al promedio, adelantaron la brotación del viñedo en ocho días.

La primavera fue seca, con temperaturas promedio, y seguido de un verano cálido. Las temperaturas de la tarde permanecieron frescas, lo cual permitió una excelente maduración de los taninos y un óptimo balance. El otoño comenzó con algunas lluvias, lo cual influyó en la decisión de adelantar la cosecha en 10 días.

Notas de Cata

Rojo profundo con tonos violeta. La nariz es llenada con notas minerales, nuez moscada y aromas profundos de frutos negros y berries silvestres. El ataque es profundo y bien esculpido mientras que la evolución revela un tremendo balance. Chocolate amargo y notas de licor llenan la boca. El retorno de cassis, cerezas y durazno domina el final. La cosecha 2002 es notablemente densa y untuosa.



Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	67 %
Carmenère :	29 %
Cabernet Franc :	4 %

Envejecimiento:	18 meses en barricas nuevas de roble francés.
-----------------	---

NOTAS

2002