

Almaviva

2004

Notas sobre la Cosecha

Las condiciones secas y calurosas desde noviembre a abril resultaron en pequeñas y concentradas bayas. Dos pequeñas lluvias al final de marzo y comienzos de abril, aceleraron la maduración y limpiaron las hojas con lo que se reactivó el proceso de fotosíntesis en la viña. Esto permitió una maduración óptima.

Las uvas fueron recolectadas en 15 días dentro de un periodo total de 25 días, desde el 20 de abril al 14 de mayo. Los rendimientos fueron muy bajos y se dieron taninos redondos y precisos sabores a fruta.

Notas de Cata

El color es de un intenso negro aciruelado. Aromas delicados de frutillas silvestres, frambuesas, cacao, flores, con toques de miel e incienso, dominan en la nariz. El ataque es fresco. La evolución es pura, cremosa, con taninos envolventes y persistentes. Sabores a duraznos secos, almendras y mezquita se mezclan con notas de vainilla y frutas rojas frescas, a través de un final excepcionalmente elegante. Un vino agradadamente notable y puro.



Ensamblaje

Cabernet Sauvignon: 72 %
Carmenère : 28 %

Envejecimiento: 17 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2004