

Almaviva

2005

Notas sobre la Cosecha

La temporada de vendimia del año 2005 fue la más larga y la más tardía en la historia de Almaviva, con una cosecha que duró desde el 14 de abril hasta el 17 de mayo. Controles meticulosos de maduración y una triple selección contribuyeron a obtener un vino muy fino.

El invierno estuvo más caluroso que lo habitual, con 30% de menos lluvias que un año promedio. Las temperaturas templadas durante los días de invierno, además de las altas temperaturas en septiembre, contribuyeron a un brote temprano y homogéneo el día 20 de septiembre para el Cabernet Sauvignon, cinco días antes del promedio histórico.

Notas de Cata

Rojo rubí oscuro, intenso y opaco. La nariz es profunda y compleja, extraordinariamente rica y concentrada, revelando aromas a frutas frescas y maduras, frutillas silvestres, cassis y moras amablemente asociadas a notas minerales, especias, tabaco y café. El ataque es poderoso, amplio y sedoso, inmediatamente revelando una estructura balanceada y armoniosa. Los taninos son



maduros y redondos, envueltos amigablemente por notas sabrosas de vainilla, cáscara de naranja grillada, lavanda, chocolate y anís. El final es largo, mineral y sedoso, destacando la riqueza de la fruta madura y la elegancia de los taninos. Un vino con una fineza excepcional y una expresión extraordinaria.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	74 %
Carmenère :	21 %
Cabernet Franc :	5 %

Envejecimiento: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2005