

Almaviva

2006

Notas sobre la Cosecha

Aunque las precipitaciones de invierno fueron ligeramente inferiores al promedio histórico, las lluvias fueron frecuentes y bien distribuidas durante todo el invierno. Temperaturas razonablemente calientes y un buen nivel de agua en el suelo aseguraron una brotación homogénea en septiembre y un buen crecimiento de las viñas en octubre-noviembre.

De diciembre a febrero las temperaturas máximas permanecieron bastante elevadas durante el día, con una amplitud térmica entre el día y la noche particularmente alta. Temperaturas menores en abril redujeron la velocidad del proceso de maduración, generando la vendimia más tardía de Almaviva, con uvas cosechadas entre el 24 de abril y el 24 de mayo.

Un clima seco y una lenta maduración permitieron una gran acumulación de compuestos fenólicos, un buen equilibrio y una madurez óptima de las uvas.



Notas de Cata

Rojo rubí intenso. La nariz revela aromas estables y francos de cassis maduro, de ciruela y mora, envueltos por tonos minerales y finas notas de vainilla, de café y cáscara de naranja tostada, de tabaco y cacao. En boca, el vino está bien equilibrado, fresco, de buena estructura tánica y excepcional persistencia. Un excelente vino, elegante, constante y preciso en su carácter, con un paladar de mucha clase donde persisten sus taninos refinados.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	63 %
Carmenère :	26 %
Cabernet Franc :	9 %
Merlot :	2 %

Envejecimiento: 17 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2006