

Almaviva

2007

Notas sobre la Cosecha

El invierno fue seco y globalmente no muy frío. Las lluvias entre junio y septiembre 2006 alcanzaron solamente 292 mm en Puente Alto y 640 mm en Peumo. La brotación fue homogénea, pero empezó más tarde que otros años. Después de un mes de octubre más bien cálido, noviembre fue globalmente frío, y una pequeña lluvia perturbó la floración en Puente Alto, lo que finalmente limitó la cantidad de bayas por racimo en el Cabernet Sauvignon.

De diciembre a febrero las temperaturas máximas se mantuvieron altas durante el día, con una amplitud térmica extremadamente amplia entre día y noche. Este factor fue clave en el desarrollo de pieles con elevadas concentraciones de taninos y color.

Un cálido verano condujo a una cosecha temprana del Merlot (marzo 26), pero las temperaturas más bajas de abril atrasaron el proceso de maduración de las otras variedades, resultando en una lenta y tardía cosecha, del 19 de abril hasta el 25 de mayo en Puente Alto y del 16 de mayo hasta el 23 de mayo en Peumo.

Todas estas condiciones dieron lugar a una extraordinaria calidad de uvas de óptima madurez, con taninos redondos y suaves, y aromas intensos y complejos.



Notas de Cata

Rojo rubí opaco, intenso y profundo. La nariz revela un generoso y potente bouquet de moras, cassis maduro, regaliz y violeta, con finas notas de vainilla, café, pimienta negra, incienso y chocolate amargo. En boca, el vino es bien balanceado, lleno de densidad, vida y redondez. Los taninos, maduros, concentrados y sedosos, dan al vino una incomparable textura suave y voluptuosa. El final, carnoso y mineral, deja una impresión de plenitud y armonía. Una cosecha excepcional con un gran potencial de guarda.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	64 %
Carmenère:	28 %
Cabernet Franc:	7 %
Merlot:	1 %

Envejecimiento: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2007