

Almaviva

2009

Notas sobre la Cosecha

La cosecha 2009 corresponde a un año particularmente generoso, marcado por un nivel normal de lluvias invernales, una primavera favorable, un número de racimos mayor a lo normal, una floración y una cuaja perfectas, un verano cálido y seco, y finalmente una gran calidad de fruta, madura, sana y jugosa, de taninos notablemente suaves.

Un trabajo importante de raleo de uvas fue realizado en verde para reducir los rendimientos de las viñas más nuevas, mientras las viñas antiguas de 30 años produjeron naturalmente muy pocas frutas (21 hl/ha).

2009 corresponde también a un año precoz, de brotación a cosecha, con un proceso de maduración más rápido y temprano de lo normal. La cosecha empezó con Merlot el 26 de marzo y terminó con Carmenère el 20 de mayo. El Cabernet Sauvignon de Puente Alto se cosechó entre el 15 de abril y el 15 de mayo, y el Carmenère de Peumo, entre el 11 y el 16 de mayo.



Notas de Cata

Rojo rubí, intenso y profundo, con tonos violáceos. En nariz, el vino es puro, preciso, elegante y complejo. Tiene aromas delicados y frescos de cassis, moras y violetas, armoniosamente asociados a finas notas de vainilla, cacao, regaliz y especias. El vino llena la boca, con taninos finos, suaves y jugosos, subrayando plenamente la fruta madura. Su textura es increíblemente redonda y sedosa, y su final es largo y carnoso. Un vino excelente, preciso en su carácter, accesible y perfectamente equilibrado.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	73 %
Carménère:	22 %
Cabernet Franc:	4 %
Merlot:	1 %

Envejecimiento: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2009