

Almaviva

2011

Notas sobre la Cosecha

La cosecha 2011 corresponde a un año particularmente seco, con una precipitación invernal de solo 176 mm entre mayo y septiembre del 2010 en Puente Alto, la mitad de lo normal. El año se caracterizó por un desarrollo tardío de la vegetación y de la fruta, con todos los estados de la vid, de la brotación a la cosecha, ocurriendo entre 10 a 15 días más tarde de lo normal.

Las temperaturas relativamente bajas en marzo y abril mantuvieron el atraso inicial, y la cosecha se realizó finalmente 10 días más tarde de lo habitual. La cosecha empezó el 5 de abril con Merlot, y terminó el 25 de mayo con la última Carmenère. Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas entre el 20 de abril y el 20 de mayo. Fue una cosecha de bajos rendimientos, especialmente en Cabernet Sauvignon y Carmenère, y de bayas particularmente pequeñas en Cabernet Sauvignon.

En su conjunto, estas condiciones generaron una gran calidad de fruta, todo en elegancia y pureza, con una densidad notoria de taninos redondos y maduros.



Notas de Cata

El vino tiene un color rubí intenso. En nariz, es complejo y sutil, revelando aromas delicados y limpios de casis maduro, higo y mora, acompañados por notas de vainilla, cacao y caramelo. El vino llena la boca de taninos suaves, finos y sedosos, dejando una sensación general de equilibrio, fineza, persistencia y frescor. Es un vino puro y elegante, de múltiples matices, armoniosamente equilibrado por su buena acidez.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	67 %
Carmenère :	25 %
Cabernet Franc :	5 %
Merlot :	2 %
Petit Verdot :	1 %

Envejecimiento: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2011