

Almaviva

2014

Notas sobre la Cosecha

La cosecha 2014 estuvo marcada por un invierno más seco de lo normal en el Valle del Maipo, con sólo 230 mm de lluvias acumuladas entre mayo y septiembre de 2013. Las fuertes heladas que afectaron a todo el Valle Central de Chile durante la segunda mitad de septiembre no dañaron nuestro viñedo en Puente Alto, dado que aún no había empezado a brotar.

Sin embargo, la brotación del Cabernet Sauvignon se retrasó, y a finales de noviembre el crecimiento del viñedo era todavía muy limitado. La floración fue bastante heterogénea, finalizando con un importante nivel de corredura en las variedades tardías.

Los rendimientos del Cabernet Sauvignon y Carmenère fueron naturalmente bajos, no así para las variedades de Cabernet Franc, Petit Verdot y Merlot donde se tuvo que realizar cosechas en verde. El verano fue caluroso y seco, con temperaturas superiores a lo normal en diciembre y enero, lo que contribuyó a que la pinta se adelantara.

La cosecha empezó más temprano de lo habitual, bajo condiciones óptimas, con el primer Merlot cosechado el 1° de abril, y finalizando con el Carmenère el 16 de mayo. La cosecha 2014 es excepcional, realmente bien balanceada, con mucha expresión de fruta, complejidad, estructura y concentración.



Notas de Cata

La cosecha 2014 presenta un color rojo rubí oscuro, profundo y opaco. La nariz revela un generoso y potente bouquet de arándano, mora y casis asociado con matices sutiles de cedro y especias, y notas finas de vainilla, nueces, regaliz y cacao. De gran cuerpo y densidad, el vino llena la boca con sus taninos redondos, maduros y finos, dejando una impresión general de equilibrio, finura y persistencia. Producido a partir de una cosecha extraordinaria, este vino ofrece una maravillosa combinación de potencia y delicadeza.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	68 %
Carmenère :	22 %
Cabernet Franc :	8 %
Petit Verdot :	2 %

Envejecimiento: 18 meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTAS

2014