

Almaviva

2016

Notas sobre la Cosecha

La temporada 2016 comenzó con un invierno muy seco, con sólo 193 mm de precipitaciones de mayo a septiembre 2015. Junio fue completamente seco, seguido de lluvias significativas, 119 mm sólo en agosto. La primavera siguiente se presentó más fría y con condiciones más lluviosas de lo habitual, especialmente a partir de mediados de septiembre hasta mediados de noviembre, lo que generó menos racimos y algo de "corredura" en las variedades Cabernet Sauvignon y Carmenère.

El verano fue particularmente caluroso y seco, específicamente en diciembre y febrero. Las temperaturas disminuyeron bruscamente en marzo, mientras que abril se presentó con lluvias inusualmente fuertes los días 16-17 y 23-24, con un total de 109 mm caídos en los viñedos de Puente Alto.

A pesar que el año se encontraba atrasado con la mayoría de los estados fenológicos ocurriendo más tarde de lo habitual, estas condiciones climáticas poco comunes nos obligaron a anticipar y acelerar la cosecha, que inicialmente comenzó lentamente el 29 de marzo, primero con el Merlot, y finalmente terminó en un ritmo más rápido el 6 de mayo, dos semanas antes de lo habitual.

La rapidez y precisión de nuestros vendimiadores para cosechar uvas sanas de Cabernet y Carmenère después de las lluvias, junto con nuestro selector óptico, y un estricto y cuidadoso control del proceso de vinificación en la bodega, nos permitieron elaborar vinos muy prometedores, elegantes y accesibles, ricos en fruta, frescor y carácter, en línea con nuestro gran *terroir* de Puente Alto.

NOTAS



Notas de Cata

Color rojo rubí profundo, intenso y brillante. La nariz revela delicados aromas a frutas rojas y bayas, como la frambuesa y zarzamora, que se integran armoniosamente con notas de caramelo y café, ofreciendo una refinada y distinguida nariz. La elegancia del vino se destaca por su redondez y sensación de frescor en boca. Presentes pero sutiles taninos enmarcan la mezcla que termina con un final de vainilla y pimienta. Complejo y lujoso, Almaviva 2016 es un producto de gran elegancia y sedosidad, fiel a sus predecesores en estilo y precisión.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	66 %
Carmenère :	24 %
Cabernet Franc :	8 %
Petit Verdot :	2 %

Envejecimiento:	16 meses en barricas nuevas de roble francés.
-----------------	---

2016