

2024

Notas sobre la Cosecha

La cosecha 2024 puso fin a un periodo de sequía severa en Chile. Bajo la influencia del fenómeno climático “El Niño”, Puente Alto registró un aumento de las precipitaciones anuales, que pasaron de 140 mm en el periodo 2019-2023 a 592 mm en la cosecha de 2024 (junio de 2023 - mayo de 2024), con condiciones específicas que dieron forma a un perfil extraordinariamente fresco y único para los vinos. Esta mayor precipitación se distribuyó de manera ideal: 460 mm cayeron durante el invierno y principios de la primavera, reponiendo las reservas hídricas del suelo, mientras que 130 mm llegaron en mayo de 2024, ya finalizada la vendimia. Esta sincronía permitió una recuperación hídrica vital, preservando en paralelo el ciclo vegetativo y la maduración de las uvas.

La primavera fue más fresca de lo habitual, con temperaturas inferiores a la media entre octubre y diciembre de 2023. Por el contrario, las temperaturas en enero, febrero y marzo de 2024 fueron superiores a la media, entre 1,5 y 2 grados por encima de las cifras históricas.

Tras las intensas lluvias invernales y una primavera fría, todas las fases fenológicas se retrasaron notablemente. El envero se produjo entre dos y tres semanas más tarde de lo habitual en todas las variedades, concluyendo en Puente Alto durante la primera semana de marzo. Las temperaturas descendieron considerablemente a lo largo de abril y mayo, lo que favoreció un proceso de maduración lento y óptimo que preservó la acidez y la pureza de la fruta.

En Puente Alto la vendimia comenzó el 25 de marzo – con un retraso de dos semanas respecto a la cosecha de 2023 – y concluyó el 3 de mayo. En Peumo, el Carménère se vendimió entre el 2 y el 10 de mayo.

La cosecha 2024 se caracteriza por su perfil de clima fresco que aporta fruta, frescura y densidad extraordinarias. Se trata de una cosecha bien equilibrada y con carácter, que muestra una magnífica expresión del Cabernet Sauvignon.

NOTAS



Notas de Cata

Rojo rubí profundo, intenso y opaco. Complejo, amplio y magníficamente definido, Almaviva 2024 seduce con un perfil aromático puro y preciso. Las vibrantes notas de fruta negra – cassis y mora – dan paso a una elegante capa secundaria de incienso, cedro, suelo de bosque y especias suaves. En boca, el vino revela un notable equilibrio entre amplitud y elegancia, frescura y madurez, profundidad y persistencia. Los taninos son redondos y bien pulidos, lo que le confiere una estructura aterciopelada que realza el carácter jugoso y el atractivo inmediato de la añada. El vino ofrece una armonía perfecta, nacida de una inusual combinación de condiciones estacionales, donde los cálidos días de verano se equilibraron de manera natural con los frescos días de primavera y otoño. Dotado de un volumen y una tensión excepcionales, Almaviva 2024 captura la esencia del singular *terroir* de Puente Alto.

Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	70 %
Carménère:	24 %
Cabernet Franc:	4 %
Petit Verdot:	2 %
Envejecimiento:	18 meses en barricas de roble francés (76% nuevas)

2024