

# Almaviva 1996

Perfectas condiciones durante el ciclo de crecimiento desde el brote hasta la vendimia fueron seguidas por fuertes lluvias durante la primera semana de Abril. Una cosecha oportuna permitió obtener uvas maduras y saludables.

## Notas de degustación

Rojo aciuelado con un ligero tinte de terracota alrededor de los bordes.

Perfumado con aromas florales y notas de tabaco humeante y marga. Pétalos de rosa secos y ciruela madura evolucionan hacia resina y cuero. El conjunto se envuelve en aromas de conservas de higo y hojas de laurel.

El ataque es sedoso y equilibrado, fresco, con taninos dóciles. Flores secas, corteza de pino y maleza del bosque.

Un vino muy armonioso y etéreo de una larga perduración y final terso.

Una cosecha maravillosa.



## Mezcla

Cabernet Sauvignon: 75%

Carménère: 19%

Cabernet Franc: 6%

Envejecimiento en barricas: 16 Meses,  
barricas nuevas de encina francesa.

## NOTAS

1996