

## *Almariva 1997*

Condiciones climáticas constantes a lo largo de toda la temporada nos permitió tener una madurez homogénea en todos los lotes del viñedo. El particularmente cálido y seco clima produjo uvas con una perfecta madurez cosechadas en pequeñas gamelas durante las últimas tres semanas de Abril

### *Notas de degustación*

Suaves aromas a ámbar, un bouquet de hierbas secas y de pimienta blanca. Una hermosa presencia de frutas secas y de guindas bien maduras. El final presenta delicadas notas de trufa y café tostado.

En boca, el ataque se califica por sus vigorosos aromas a ciruela y a menta pimentada sobre un fondo ahumado. Los taninos son frescos y poderosos. La evolución ascendente continúa sobre un largo final.



### *Mezcla*

Cabernet Sauvignon: 72%

Carménère: 26%

Cabernet Franc: 2%

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

### *NOTAS*

1997