

Almaviva 1998

Climáticamente marcado por el Fenómeno del Niño, provocó abundantes precipitaciones, temperaturas menores y baja radiación solar. Estas condiciones causaron un atraso en la cosecha hasta fines de Abril para asegurar la madurez de los taninos. Un manejo cuidadoso y exhaustivo proceso de selección durante todo el período de la cosecha permitió contar con uvas muy saludables.

Notas de degustación

La nariz presenta aromas intensos a inciensos, mermelada de ciruela y pimienta, acompañados de enebro y abeto, sobre un fondo mineral.

Un ataque redondo y bien equilibrado; una evolución marcada por taninos suaves. Notas de frutas confitadas y hojas de tabaco negro. El final desprende aromas a especias y regaliz.



Mezcla

Cabernet Sauvignon: 72%

Carménère: 26%

Cabernet Franc: 2%

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

NOTAS

1998