

Almaviva 1999

Las condiciones climáticas fueron totalmente opuestas al año anterior. Una severa sequía y altas temperaturas caracterizaron este año causando una anticipación en la fecha de cosecha en casi dos semanas a un año normal. Maduras, sanas, y altamente concentradas uvas ayudaron a producir un vino notable.

Notas de degustación

Una nariz poderosa y concentrada, rebosante de bayas rojas, cassis y mora, envuelta por notas minerales. Tostadas, granos de café torrado y cacao acompañan los aromas a frutas silvestres.

El ataque franco, amplio y vivo evoluciona hacia una estructura compuesta por taninos redondos, condensados y refinados. La excelente concentración de frutas rojas y cacao persiste en un final de boca largo. Un equilibrio excepcional, una gran fineza y una bella persistencia.

Un vino concentrado con gran potencial de guarda.



Mezcla

Cabernet Sauvignon: 78%

Carménère: 19%

Cabernet Franc: 3%

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

NOTAS

1999