

Almaviva 2000

En general buenas condiciones climáticas se combinaron con un frío y lluvioso invierno, primavera e inicio de verano. En el viñedo, la temporada fue marcada por un crecimiento parejo a pesar de las temperaturas que fueron un poco más bajas que el promedio histórico. Dado esto y sumado a ciertas lluvias registradas a mediados del mes de Abril, el período de cosecha se alargó con el objetivo de lograr la madurez ideal de las uvas.

Notas de degustación

La nariz, compleja, presenta aromas a chocolate, melaza y cassis. El café y el cedro se expresan en la evolución.

El ataque está marcado por una elegancia franca y una estructura refinada. Cáscaras tostadas de cítricos acompañan el chocolate en un final suave.



Mezcla

Cabernet Sauvignon: 86%

Carménère: 14%

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

NOTAS

2000