

Almaviva 2001

Las lluvias fueron fuertes durante la temporada de invierno, particularmente entre los meses de Junio y Septiembre. Temperaturas más cálidas a lo largo de una templada primavera permitieron un buen desarrollo del viñedo.

El verano fue muy caluroso y casi sin lluvias, lo que favoreció a la maduración de las uvas.

Notas de degustación

Un intenso color rubí.

El vino se abre en ricos y complejos aromas de ciruela, chocolate, tabaco y cassis. En el paladar revela la presencia de taninos maduros, combinados elegantemente con frutas negras concentradas y toques de vainilla.

El Armonioso y elegante final de esta fina cosecha expresa todo el carácter de Puente Alto.



Mezcla

Cabernet Sauvignon: 70%

Carménère: 27%

Cabernet Franc: 3%

Envejecimiento en barricas: 17 Meses,
barricas nuevas de encina francesa.

NOTAS

2001
