

## *Almaviva 2002*

---

La lluvia caída para la cosecha 2002 estuvo dentro del promedio de un año normal, sin embargo intensas lluvias cayeron en los meses de invierno Junio y Julio. Las altas temperaturas en invierno, superiores al promedio, adelantaron la brotación del viñedo en ocho días.

La primavera fue seca, con temperaturas promedio, y seguido de un verano cálido. Las temperaturas de la tarde permanecieron frescas, lo cual permitió una excelente maduración de los taninos y un óptimo balance.

El Otoño comenzó con algunas lluvias, lo cual influyó en la decisión de adelantar la cosecha en 10 días.

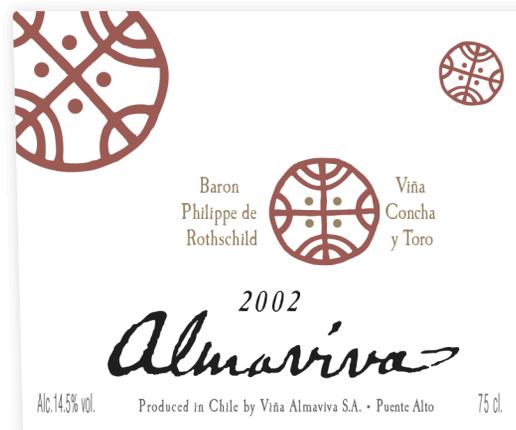
### *Notas de degustación*

Rojo profundo con tonos violeta.

La nariz es llenada con notas minerales, nuez moscada y aromas profundos de frutos negros y berries silvestres.

El ataque es profundo y bien esculpido mientras que la evolución revela un tremendo balance. Chocolate amargo y notas de licor llenan la boca. El retorno de cassis, cerezas y durazno domina el final.

La cosecha 2002 es notablemente densa y untuosa.



### *Mezcla*

Cabernet Sauvignon: 67%

Carménère: 29%

Cabernet Franc: 4%

Envejecimiento en barricas: 18 Meses, barricas nuevas de encina francesa.

## *NOTAS*

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2002