

## Almaviva 2003

El invierno se caracterizó por tener temperaturas bajas con abundantes lluvias. La primavera mostró temperaturas por debajo del promedio, pero el verano en general fue bastante caluroso. Estas altas temperaturas continuaron hasta el final de la vendimia.

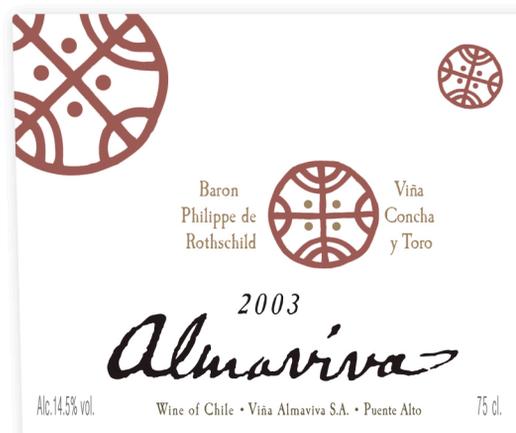
Con estas excepcionales condiciones climáticas, la vendimia comenzó el 15 de Abril. Se presentaron uvas muy pequeñas que revelaron una concentración notable de color, aroma y estructura.

### Notas de degustación

Opaco rojo rubí intenso.

La nariz es bastante profunda, densamente concentrada y compleja, llena de cassis y capas de tabaco, humo, especias y notas minerales. El ataque es fuerte y de gran cuerpo y la evolución deja una impresión de equilibrio y armonía. Moras, ciruelas, cáscara de naranja grillada, lavanda y humo de puro acompañan a ámbar, minerales y toques de incienso.

Un gran vino de una cosecha excepcional.



### Mezcla

Cabernet Sauvignon: 73%

Carménère: 24%

Cabernet Franc: 3%

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

### NOTAS

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

2003