

La temporada de vendimia del año 2005 fue la más larga y la más tardía en la historia de Almariva, con una cosecha que duró desde el 14 de abril hasta el 17 de mayo. Controles meticulosos de maduración y una triple selección contribuyeron a obtener un vino muy fino.

El invierno estuvo más caluroso que lo habitual, con 30% menos lluvias que un año promedio. Las temperaturas templadas durante los días de invierno, además de las altas temperaturas en Septiembre, contribuyeron a un brote temprano y homogéneo el día 20 de Septiembre para el Cabernet Sauvignon, cinco días antes del promedio histórico.

### Notas de degustación

Rojo rubí oscuro, intenso y opaco.

La nariz es profunda y compleja, extraordinariamente rica y concentrada, revelando aromas a frutas frescas y maduras, frutillas silvestres, casis y moras amablemente asociadas a notas minerales, especias, tabaco y café.

El ataque es poderoso, amplio y sedoso, inmediatamente revelando una estructura balanceada y armoniosa.

Los taninos son maduros y redondos, envueltos amigablemente por notas sabrosas de vainilla, cáscara de naranja grillada, lavanda, chocolate y anís.

El final es largo, mineral y sedoso, destacando la riqueza de la fruta madura y la elegancia de los taninos.

Un vino con una fineza excepcional y una expresión extraordinaria.



### Mezcla

Cabernet Sauvignon:	74%
Carménère:	21%
Cabernet Franc:	5%
Envejecimiento en barricas:	18 Meses,
barricas nuevas de encina francesa.	

### NOTES

2005