

Aunque las precipitaciones de invierno fueran ligeramente inferiores al promedio histórico, las lluvias fueron frecuentes y bien distribuidas durante todo el invierno. Temperaturas razonablemente calientes y un buen nivel de agua en el suelo aseguraron una brotación homogénea en Septiembre, y un buen crecimiento de las viñas en Octubre-Noviembre.

De Diciembre a Febrero, las temperaturas máximas permanecieron bastante elevadas durante el día, con una amplitud térmica entre el día y la noche particularmente alta. Temperaturas menores en abril redujeron la velocidad del proceso de maduración, generando la vendimia mas tardía de Almaviva, con uvas cosechadas entre el 24 de Abril y el 24 de Mayo.

Un clima seco y una lenta maduración permitieron una gran acumulación de compuestos fenólicos, un buen equilibrio y una madurez óptima de las uvas.

### Notas de degustación

Rojo rubí intenso.

La nariz revela aromas estables y francos de casis maduro, de ciruela y mora, envueltos por tonos minerales y finas notas de vainilla, café y cáscara de naranja tostada, de tabaco y cacao.

En boca, el vino está bien equilibrado, fresco, de buena estructura tánica y excepcional persistencia.

Un excelente vino, elegante, constante y preciso en su carácter, con un paladar de mucha clase donde persisten sus taninos refinados.

### NOTES



### Mezcla

Cabernet Sauvignon:	63%
Carménère:	26%
Cabernet Franc:	9%
Merlot:	2%
Envejecimiento en barricas: 17 Meses, barricas nuevas de encina francesa.	

2006