

## Almaviva 2008

Esta excelente cosecha estuvo marcada por condiciones climáticas atípicas.

La cosecha comenzó con un invierno excepcionalmente frío y seco, uno de los más fríos de los últimos 40 años, y asimismo uno de los más secos, con sólo 146 mm de precipitaciones entre Junio y Septiembre en Puente Alto y 250 mm durante el mismo período en Peumo.

La brotación fue homogénea, pero se inició tardíamente, unos 10 días después de lo normal. En sus comienzos la primavera se presentó fría, con temperaturas más elevadas a finales de Octubre y durante Noviembre. De Diciembre a Marzo las temperaturas máximas durante el día fueron considerablemente más elevadas que los promedios históricos, con fluctuaciones extremas en el transcurso del día.

Sin embargo, las menores temperaturas durante Abril retardaron el proceso de maduración generando una vendimia tardía, lenta y prolongada, en que la cosecha se prolongó desde el 21 de Abril hasta el 22 de Mayo en Puente Alto y desde el 13 de Mayo hasta el 17 de Mayo para el Carménère de Peumo.

El resultado del bajo rendimiento de las vides (entre 20 y 45 hl/ha) fue una fruta de excelente calidad y pureza, de equilibrio y carácter excepcionales.

### Notas de degustación

En nariz revela aromas puros, delicados de cassis, frambuesas silvestres y moras maduras, mezclado con toques minerales y finas notas de vainilla, café, regaliz y especias. En boca presenta un extraordinario equilibrio, una firme estructura tánica y un final excepcionalmente largo.

### NOTES



Los taninos son maduros, refinados y concentrados, contribuyendo a la densidad y elegante textura del vino.

Un vino complejo, elegante y brillante, puro y preciso en su carácter mineral, persistente y estratificado, armoniosamente equilibrado por una extraordinaria acidez.

### Mezcla

Cabernet Sauvignon:	66%
Carménère:	26%
Cabernet Franc:	8%
Envejecimiento en barricas: 18 Meses, barricas nuevas de encina francesa.	

2008