

Almaviva 2010

El año estuvo marcado por una primavera fría, que originó una corredera importante en Cabernet Sauvignon, resultando finalmente en una cosecha de bajos rendimientos, con pequeños racimos y pocas bayas por racimo.

La cosecha se caracterizó también por un lento desarrollo vegetativo, 10 a 15 días después de lo normal, y terminó con un proceso de maduración extraordinariamente tardío. Hacia fines de Abril, sólo el 9% de las uvas estaban cosechadas, comparado con un 40% en el mismo período del año 2009. La cosecha se inició diez días después de lo habitual, el 5 de Abril con el Merlot, y finalizó el 25 de Mayo con el último Carménère. Las uvas de Cabernet Sauvignon fueron cosechadas entre el 26 de Abril y el 20 de Mayo.

Sin duda, el 2010 estuvo marcado por el gran terremoto que afectó toda la zona Centro-Sur de Chile el 27 de Febrero. La bodega y los viñedos no sufrieron daños. Sin embargo, las viñas tuvieron menos irrigación durante las dos primeras semanas de Marzo y el clima se tornó más fresco después del terremoto.

Todas estas peculiares condiciones favorecieron una extraordinaria calidad de uvas, una fruta madura y dulce a la vez, con gran nivel de acidez, elegancia y pureza.

Notas de degustación

Rojo rubí intenso, con atractivos tonos violáceos.

En nariz, el vino es elegante y complejo, revelando aromas puros y delicados de casis maduro, moras y fresas silvestres, combinados con vainilla, especias y granos de café.



En boca, el vino es bien equilibrado, fresco y elegante, con buena acidez y persistencia excepcional. Los taninos son maduros, suaves, concentrados y sedosos, realzando el carácter denso y carnoso del año.

Un vino brillante, constante y preciso en su carácter, en fineza y armonía.

Mezcla

Cabernet Sauvignon:	61%
Carménère:	29%
Cabernet Franc:	9%
Petit Verdot:	1%
Envejecimiento en barricas:	17 Meses, barricas nuevas de encina francesa.

NOTES

2010