

Almaviva

## 2021

### Notas sobre la Cosecha

Luego del largo período de sequía del ciclo anterior, la lluvia regresó en el invierno para iniciar la cosecha 2021 con excelente pie. La precipitación de 170 mm. registrada entre mayo y agosto 2020 fue casi 3 veces superior al año anterior, aunque menor que el registro histórico de 267 mm. Los meses siguientes fueron totalmente secos, hasta que cayó, sorpresivamente, una lluvia de 54 mm al final de enero 2021, en medio del enero. Después de eso, afortunadamente, no tuvimos nuevas lluvias hasta el final de la cosecha.

La primavera fue cálida, con la brotación y la floración ocurriendo 5-7 días antes de lo habitual. El verano fue fresco, especialmente luego de la lluvia de enero. La temperatura media del verano fue 1°C menor que el promedio y 1,5°C más baja que el 2020.

La precipitación de enero fue clave para homogeneizar el proceso de maduración de las uvas, más aún después de una heterogénea floración y cuajado. Aunque la fecha de las primeras etapas podría haber indicado una vendimia temprana, las operaciones de cosecha se iniciaron el 24 de marzo —en una fecha normal— comenzando lentamente, para acelerar súbitamente su paso en la segunda semana de abril y terminar antes de lo habitual, el 30 de abril en Puente Alto, y el 14 de mayo en Peumo.

Las condiciones más frías entre enero y la cosecha generaron un proceso de maduración óptimo, fruta intensa y fresca en las uvas, tensión, largo y balance perfecto en el vino. Una extraordinaria y única cosecha con gran frescor y excepcional expresión de Cabernet Sauvignon.

### NOTAS



### Notas de Cata

Almaviva 2021 cautiva con su profundo rojo rubí y su nariz fresca, elegante y compleja. Una alianza de fruta madura y sutiles aromas florales domina inicialmente, antes de dar paso a finas notas de violeta, regaliz, tinta y grafito.

El ataque jugoso de fruta madura, como la frambuesa y la grosella negra, se balancea bien con una delicada estructura y una fina textura de taninos suaves y redondos, con sabores de vainilla y cacao. Almaviva 2021 es una exquisita combinación de frescura, elegancia y balance, una expresión fiel de una cosecha excepcional.

### Ensamblaje

Cabernet Sauvignon:	71 %
Carménère:	22 %
Cabernet Franc:	5 %
Petit Verdot:	2 %

Envejecimiento en barricas: 20 Meses en barricas nuevas de roble francés.

2021