

<http://www.wine.com.br/prod4748.html>

## Almaviva EPU 2009

Safra	2009
Conteúdo	750 ml
Tipo	Tinto

### Composição

Uva	Cabernet Sauvignon e Carménère
Teor Alcoólico	14.5%
Potencial de Guarda	10 anos
Amadurecimento	Em barricas de carvalho francês

### Terroir

País	Chile
Região	Puente Alto, Vale do Maipo
Vinícola	Viña Almaviva

### Sommelier Wine

Visual	Vermelho muito escuro
Olfativo	Menta, cassis, alcaçuz e baunilha.
Gustativo	Denso, gordo, encorpado, frutado, com taninos maduros cobertos por boa acidez. Final longo e tostado
Harmonização	Ideal para grelhados de carne vermelha, principalmente cordeiro e cortes nobres bovinos temperados com salvia ou tomilho no sal grosso. Os queijos de textura cremosa ou firme e de sabor pronunciado são boas pedidas. Massa com molho cremosos e cogumelos é bom acompanhamento.

### Serviço

Temperatura de Serviço	15 °C
Potencial de Guarda	10 anos



### Vinícola

Viña Almaviva

Ano de Fundação  
1997

Tamanho da Propriedade  
85 hectares

Produção  
100 mil litros

Enólogo responsável  
Michel Friou

### Anotações



1) Camarões grelhados e aspargos ao molho grynère. 2) Lombo de bacalhau assado com batata, cebola e azeitonas. Jantar de aniversário em 08/08/2012.