

## Almaviva 2013



<b>Safra</b>	2013
<b>Conteúdo</b>	750 ml
<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Classificação</b>	Seco

### Composição

<b>Uva</b>	Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	15%
<b>Amadurecimento</b>	18 meses em barricas novas de carvalho francês.

### Terroir

<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Puente Alto
<b>Vinícola</b>	Viña Almaviva

### Sommelier Wine

<b>Visual</b>	Rubi intenso e profundo.
<b>Olfativo</b>	Frutas negras maduras, como cereja, notas de casca de alcaçuz, café e caramelo, com nuance de violeta.
<b>Gustativo</b>	Amplio, equilibrado, exuberante, elegante e com final persistente.
<b>Harmonização</b>	Magret de pato, risoto de funghi, medalhão de mignon com batatas ao murro, costeletas de javali ao poivre, assado de tira e picanha suína ao balsâmico.

### Serviço

<b>Decantação</b>	60 minutos
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 °C
<b>Estimativa de Guarda</b>	18 anos

### Anotações



### Vinícola

Almaviva

**Ano de Fundação**  
1997

**Tamanho da Propriedade**  
85 hectares

**Produção**  
100 mil litros

**Enólogo responsável**  
Michel Friou