

## Almaviva 2013

La cosecha 2013– decimoctava cosecha de Almaviva – ha sido la más larga y tardía hasta la fecha, extendiéndose desde el 2 de Abril hasta el 30 de Mayo.

La temporada comenzó con un invierno más seco de lo habitual, registrando una precipitación de sólo 215 mm entre Mayo y Septiembre de 2012. La primavera siguió con más lluvia de lo normal con 43 mm en Octubre y 30mm en Diciembre. Esto repuso el suministro de agua del suelo y proporcionó a las parras las reservas necesarias para desarrollarse de manera uniforme a lo largo del seco verano.

Las bajas temperaturas en Octubre generaron una brotación tardía. En Noviembre, las condiciones climáticas fueron particularmente favorables durante la floración, resultando en una muy buena cuaja y un número de racimos mayor a lo normal. Un importante raleo de uvas se llevó a cabo para reducir los rendimientos de las viñas más nuevas, mientras las viñas más antiguas de 35 años produjeron naturalmente pocas frutas (20 hl/ha).

Las temperaturas fueron globalmente inferiores a lo habitual en verano, especialmente durante Diciembre. La misma tendencia se observó en otoño, con un proceso de maduración más lento en Abril, lo que fue particularmente propicio para las uvas Cabernet Sauvignon, cosechadas entre el 17 de Abril y el 23 de Mayo.

### Notas de degustación

Rojo rubí oscuro atractivo, profundo y opaco.

La nariz es pura y compleja, revelando aromas delicados e intensos de cereza negra, casis maduro y violeta asociados a finas notas de regaliz, cacao y caramelo. La boca muestra gran amplitud



y equilibrio, elegancia y persistencia, buena acidez y deliciosa textura. Los taninos son finos, suaves y sedosos, realzando el carácter fresco y jugoso del año. Preciso y bien construido, el vino combina armoniosamente elegancia y frescura en una vendimia generosa y más fría de lo habitual.

### Mezcla

Cabernet Sauvignon :	72 %
Carmenère :	19 %
Cabernet Franc :	6 %
Petit Verdot :	2 %
Merlot :	1 %
Envejecimiento :	18 meses en barricas nuevas de roble francés