



Almaviva 2020

L'Almaviva è un blend di Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot ed è vinificato in stile bordolese. L'unione di due culture e la fusione del know-how di due grandi aziende vinicole ci regalano un grande vino fatto a regola d'arte. Rubino granato intenso e scuro, nucleo di colore solido con riflessi violacei. Risuonano tocchi floreali e un accenno di prugne, scorza d'arancia candita, marmellata di more e torrone delicato. Al palato è elegante, con un buon equilibrio, tannini fini e una bella lunghezza.

Produttore	Baron Philippe de Rothschild - Viña Concha y Toro
Categoria	Vino rosso
Paese	Cile
Regione	Valle del Maipo
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	15° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Carmenère, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	340201
Adatto a	Manzo, Tagli di carne pregiati, Agnello, Frutti di mare, Formaggi a pasta molle, Selvaggina



Vinificazione

Maturazione di 19 mesi in barrique francesi.

Terroir

Eccellente vino rosso dal clima cileno con smalto bordolese.

Storia





Il 2020 è stato un anno particolarmente secco, iniziato con un inverno fresco e asciutto, che ha portato a un germogliamento ritardato, avvenuto principalmente nelle prime due settimane di ottobre. La primavera e l'estate sono state caratterizzate da temperature elevate, ma anche dalla siccità. Queste condizioni hanno portato a una rapida maturazione dei vigneti e a una vendemmia anticipata, che si è conclusa con tre o quattro settimane di anticipo rispetto agli ultimi anni. Nonostante queste condizioni climatiche estreme e grazie alla disciplina dei team, l'annata 2020 rivela un quadro fruttato, una freschezza e una tensione rare.

