



CHILI ALMAVIVA BARON P. DE ROTHSCHILD CONCHA Y TORO

PUENTE ALTO
VALLE CENTRAL

Almaviva è il primo vino in Cile creato secondo il concetto di castello francese, tenendo conto del terroir eccezionale. Ottenuto da un blend di vitigni classici bordolesi, in cui predomina il Cabernet Sauvignon, Almaviva è il risultato di un felice incontro tra due culture. Il Cile offre il suo suolo, il suo clima e i suoi vigneti, mentre la Francia apporta il suo know-how e le sue tradizioni vitivinicole. Il risultato è un vino eccezionalmente elegante e complesso. Il suo lancio, nel 1998, ha rappresentato una pietra miliare nello sviluppo dei vini cileni, sia nel Cile stesso che nel mercato internazionale. Il nome Almaviva, pur avendo sonorità ispaniche, appartiene alla letteratura classica francese: il conte Almaviva è l'eroe de *Le nozze di Figaro*, celebre commedia di Beaumarchais (1732-1799), poi trasformata in opera dal genio di Mozart. L'etichetta, invece, rende omaggio alla storia ancestrale del Cile, con tre riproduzioni di un disegno stilizzato, che simboleggia la loro visione della terra e del cosmo.

Uvaggio:

71% Cabernet Sauvignon, 22% Carménère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Affinamento:

20 mesi in botti di rovere francese nuovo.

Note di degustazione:

profonda brillantezza rosso rubino.

Al naso fresco, elegante e complesso. Inizialmente domina un'alleanza di frutta matura e sottili aromi floreali, prima di lasciare il posto a fini note di viola, liquirizia, inchiostro e grafite. L'attacco succoso di frutta matura come lampone e ribes nero è ben bilanciato da una struttura delicata e da una trama fine di tannini levigati e levigati, ben ricoperti da sapori di vaniglia e cacao.

La bocca è armoniosamente equilibrata da una grande acidità. Almaviva 2021 è una squisita combinazione di freschezza, eleganza ed equilibrio, fedele espressione di un'annata eccezionale..

Temperatura di servizio: 8/10° C.