



# Almaviva

2023

## Notas sobre la Cosecha

El invierno fue extremadamente seco, con sólo 119 mm de precipitación entre junio y septiembre de 2022 en Puente Alto, un 41% menos que el promedio histórico de 203 mm para el período 1996-2022. Sin embargo, este nivel de precipitaciones invernales fue significativamente superior al del año pasado, cuando tuvimos sólo 51 mm durante el mismo período.

El invierno fue irregular, alternando temperaturas suaves y frías. Con temperaturas más cálidas que la media en octubre, la brotación se produjo finalmente en fechas bastante normales.

Aunque el período octubre-diciembre fue globalmente más cálido que la media, el tiempo fue muy fluctuante en los momentos clave de floración y cuajado, lo que generó cierto *coulure* en la mayoría de nuestras vides de Cabernet Sauvignon. La primavera fue seca, con sólo 7 mm de lluvia entre octubre y diciembre.

El verano fue extremadamente caluroso, con temperaturas superiores a las históricas (temperatura media 2°C por encima de lo normal) y el marzo más caluroso de la historia en Chile. Abril y mayo también fueron más cálidos de lo habitual (1,4°C y 1,0°C por encima de la media, respectivamente). Dado un proceso de maduración acelerado por las altísimas temperaturas del verano, las uvas tuvieron que cosecharse pronto para mantener la fruta y la acidez.

Las primeras uvas de Cabernet Sauvignon se cosecharon el 13 de marzo, 8 días antes que en 2022 y 2 semanas antes que la media. La vendimia terminó el 24 de abril en Puente Alto, mientras que el Carménère de Peumo también se cosechó temprano, entre el 25 de abril y el 5 de mayo.

2023 es una gran cosecha que mantiene el carácter fresco de Puente Alto en esta vendimia seca y calurosa, una cosecha bien estructurada con una gran expresión de Cabernet Sauvignon.



## Notas de Cata

Rojo rubí profundo, intenso y opaco. En nariz se muestra bien estructurado, amplio y complejo, seduciéndonos con la frescura de su fruta, sus delicados aromas de cassis, fresas y zarzamora, a los que se unen después elegantes y discretas notas de tabaco, cedro, tierra, aceitunas y suaves especias. En boca muestra una amplitud y un equilibrio excepcionales, una textura suave, una gran acidez, elegancia y persistencia. Los taninos son redondos, refinados y bien pulidos, realzando el carácter jugoso y accesible de la añada. El vino bien estructurado, preciso en su carácter, combinando armoniosamente volumen, finura y frescura. Una gran y fiel expresión del *terroir* único de Puente Alto en esta añada particularmente cálida.

## Ensamblaje

|                     |                                                    |
|---------------------|----------------------------------------------------|
| Cabernet Sauvignon: | 74 %                                               |
| Carménère:          | 19 %                                               |
| Cabernet Franc:     | 5 %                                                |
| Petit Verdot:       | 2 %                                                |
| Envejecimiento:     | 20 meses en barricas de roble francés (73% nuevas) |

## NOTAS

2023