

Vinho	Almaviva 2001
Vinícola	Viña Almaviva
Safra	2001
País	Chile
Região	Puente Alto (Valle del Maipo)
Tipo	tinto
Castas	70% Cabernet Sauvignon, 27% Carménère e 3% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14.2%
Maturação	17 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	
Decanter	
Premiações	94 WS 92 RP 92 JS 95 AD

Natural

Bordeaux

DESCRIÇÃO

۷

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO

INTENSIDADE	baixa		alta
DOÇURA	seco		doce
ACIDEZ	baixa		alta
TANINO	baixa		alta
CORPO	leve		encorpado
PERSISTÊNCIA	curta		longa
DESCRIÇÃO			

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRIÇÃO				