



ALMAVIVA

2010

GUARDA

17 meses en barricas nuevas de encina francesa

VARIEDAD

*61% Cabernet Sauvignon, 29% Carmenere,
9% Cabernet Franc, Petit Verdot 1%*

ORIGEN

*Puente Alto (Cabernet Sauvignon),
Valle de Peumo (Carmenere)*

NOTAS DE CATA

Rojo granate con ribetes carmín.



*Complejo en nariz con notas de regalíz,
cacao, especias.*



*En paladar equilibrado, con taninos carnosos y
de larga permanencia.*



MARIDAJE

*Carnitas de pato, Pecho de ternera, Atún sellado con costra de
pimienta, Risotto de tuétano.*