

Vina Almaviva

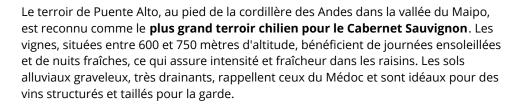
Expression magistrale du terroir de Puente Alto, Almaviva 2022 associe l'élégance bordelaise à la vitalité andine, offrant profondeur, équilibre et longévité remarquables.



Puente Alto 2022

Maipo, Chili

Région et vignobles



Le millésime 2022 fut marqué par une **sécheresse exceptionnelle**, avec seulement 79 mm de pluie au total, soit 71 % de moins que la moyenne historique. Un printemps chaud suivi d'un été modéré a permis une maturation équilibrée. Les raisins, petits et concentrés, ont donné naissance à des vins combinant intensité, fraîcheur et grande précision. Ce millésime confirme la réputation de Puente Alto comme « Premier Cru » du Chili.



Almaviva 2022 est issu d'un assemblage de **72 % Cabernet Sauvignon, 23 % Carménère, 4 % Cabernet Franc et 1 % Petit Verdot**. Les vendanges, manuelles, se sont déroulées de fin mars à mi-mai, chaque cépage étant vinifié séparément afin de préserver son identité.

L'élevage s'est effectué pendant **20 mois en barriques de chêne français**, dont 70 % neuves. Ce choix apporte des notes délicates de vanille, de cèdre et de cacao, sans masquer le fruit. Cet élevage soigné renforce la texture et la complexité, tout en préparant le vin à un long vieillissement.

Notes de dégustation

- **Robe**: Rouge rubis profond et opaque.
- **Nez**: Bouquet raffiné de cassis, fraise des bois et mûre, relevé de cèdre, vanille, noix, réglisse et cacao.
- **Bouche**: Dense et généreuse, portée par des tanins mûrs et soyeux. L'équilibre entre richesse et fraîcheur confère élégance et persistance, avec une finale longue, complexe et harmonieuse.



Alcool :14,00 %

Composition: 72% Cabernet Sauvignon, 23% Carménère, 4% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot







Puente Alto 2022

Le saviez-vous?

Almaviva est né en **1997 d'une alliance entre Baron Philippe de Rothschild (Château Mouton Rothschild) et Viña Concha y Toro**. Le nom « Almaviva » est inspiré du Comte Almaviva de la pièce *Le Mariage de Figaro* de Beaumarchais, immortalisée par l'opéra de Mozart. L'étiquette arbore la signature de Beaumarchais, hommage à ce patrimoine franco-chilien unique.

Idées d'accords mets et vins

- **Entrecôte grillée** la structure et les arômes de cassis s'accordent à la richesse de la viande persillée.
- Magret de canard aux cerises l'élégance et l'acidité équilibrent la gourmandise des sauces fruitées.
- Tagine d'agneau aux pruneaux et épices le Carménère résonne avec les épices et fruits secs.
- **Comté ou Manchego affinés** la profondeur savoureuse et les notes de cacao trouvent un écho dans ces fromages à pâte dure.



James Suckling (JS): 99 Points (2022)

What fabulous perfumed aromas of lavender, blackcurrants, graphite, tapenade and hints of sweet tobacco. So complex and sophisticated. Medium- to full-bodied with tannins that have an incredible finesse and length. It goes on for minutes. It's all about elegance and class. There's harmony and freshness for a dry year. Seductive and so long. 72% cabernet sauvignon, 23% carmenere, 4% cabernet franc and 1% petit verdot. Drinkable now, but one for the cellar. Drink from 2028.



Robert Parker (RP): 96 Points (2022)

The 2022 Almaviva leads with a brooding, woody nose with savory, roasted pepper aromas and pleasing top notes of lavender and dried herbs. The palate is dense, luscious and staining, with considerable concentration and opulence. The finish continues this lush, layered opulence, concluding with supple, firm, unyielding tannins, welcomely braced with fresh acidity and herbal, methol-tinged flourishes. Despite its immediate richness, this is quite wound up, and it will take a few years to integrate its formidable tannins further. But it should be a joy to watch develop over the coming decade and beyond. It's a blend of 72% Cabernet Sauvignon, 23% Carménère, 4% Cabernet Franc and 1% Petit Verdot aged for 20 months in 70% new French oak. (ML)



