



## Terroir

**País:** Chile

**Região:** Valle del Maipo

**Uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot e Carménère

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,5%

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês

## Por Murilo Azevedo

**Visual:** Vermelho rubi profundo.

**Olfativo:** No nariz revela aromas de cassis e frutas selvagens associados a notas de baunilha, cedro e grão de café.

**Gustativo:** Na boca é bem equilibrado e incorporado com taninos redondos suaves e elegantes.

**Harmonização:** Ancho na parrilla, mignon ao creme com massa na manteiga e sálvia, risoto de funghi porcchini, cordeiro ao coulis de menta, pato ao molho pardo e polenta ao ragu de coelho.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18°C

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou mais 5 anos

## Curiosidade

O nome Almaviva, apesar da ressonância hispânica, pertence à literatura clássica francesa: O Conde de Almaviva, o herói de "O Casamento de Fígaro", a comédia de Beaumarchais (1732- 1799), mais tarde transformado em uma ópera pelo gênio Mozart. O logotipo, por sua vez, faz uma homenagem à história da ancestralidade do Chile, com três reproduções de design elegante, que simboliza a visão da terra e do cosmos na civilização Mapuche. O desenho aparece no "kultrun", um tambor usado em rituais pelos mapuches. A etiqueta exibe o nome de "Almaviva" com o manuscrito original de Beaumarchais. Almaviva reúne duas paixões, vinho e arte com a promessa de oferecer a excelência e o prazer.