



Produtor: Baron Philippe de Rothschild | Viña Concha y Toro

Safra	2016
País	Chile
Região	Alto Maipo
Sub-Região	Puente Alto
Volume	750ml
Uvas	Cabernet Sauvignon Carmenère Cabernet Franc
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	15%

Opinião dos Especialistas

Um muito bom e elegante Almoviva com frutas frescas e caráter de erva. Corpo médio a cheio, firme e focado com taninos muito finos e lineares e um tom de chocolate e cedro defumada e succulenta. É apertado, mas abre com ar. Classicismo aqui. 66% cabernet sauvignon, 24% restaurante, 8% cabernet franc e 2% petit verdot. Beba em 2021."

97 PONTOS - James Suckling

Produtor

Em 1997 a Baronesa Philippine de Rothschild, Presidente do Conselho Consultivo da Baron Philippe de Rothschild SA e Don Eduardo Guisasti Tagle, Presidente da Viña Concha y Toro SA, fecharam uma parceria para em conjunto criarem o mais premium vinho Franco-Chileno. A parte francesa usaria os conhecimentos que a família Rothschild tinha em Bordeaux por estarem a frente do conceituado Chateau Mouton-Rothschild e dos consagrados Château d'Armailliac e do Château Clerc Milon. A parte chilena usaria os conhecimentos que a Concha y Toro tinha à frente dos melhores vinhos do Chile, incluindo o famoso e premiado Don Melchior, e o enorme conhecimento que possuíam das terras da região. O Almoviva foi então criado a partir da união destes dois notáveis produtores para este projeto único, que em total sincronia produziram juntos, em solo chileno, um vinho com técnicas de produção totalmente bordolesas. A primeira safra deste vinho foi a de 1996, que foi lançada no mercado em 1998. Desde então este vinho se tornou referência em qualidade no mundo. Hoje em dia é comercializado também na França pelos negociantes de Bordeaux, seguindo diversas das regras desta região.

Descrição

O Almoviva é a perfeita fusão entre os conhecimentos bordoleses da família Rothschild e os conhecimentos do solo, videiras e região da Concha y Toro. Estes dois produtores se fundiram neste projeto único para criar o Almoviva, vinho produzido no Chile com técnicas Francesas. Desde o início do projeto a concepção foi usar blends típicos bordoleses da margem esquerda, região onde a família Rothschild tem suas propriedades. A uva Cabernet Sauvignon é a estrela principal, tendo como coadjuvantes a Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Carmenere. O blend é feito usando as mesmas técnicas de vinificação de Bordeaux, ou seja, nem todas as uvas são usadas a cada safra. Isto é feito com objetivo de arredondar o vinho, trazendo mais elegância e deixando mais macio e redondo, então a cada safra julgam quais uvas se encaixarão melhor e usam blends diferentes, tendo sempre como base a Cabernet Sauvignon, exatamente como a família Rothschild faz nos vinhos em Bordeaux. O enólogo a frente deste projeto é o renomado francês Michel Friou, referência na França e no mundo.