



ALMAVIVA CHILI

Né d'un joint-venture entre Concha y Toro et Baron Philippe de Rothschild (Mouton Rothschild à Pauillac), Almagiva est aujourd'hui l'icône des vins chiliens. Né en 1997, le nom d'Almagiva (littéralement « âme vive ») est un hommage au Comte du Mariage de Figaro, l'opéra si magique de Mozart, tiré de l'œuvre de Beaumarchais. Son style est ainsi tout de flamboyance.



VIGNOBLE :

Cépages : 70% Cabernet Sauvignon, 27% Carménère, 3% Cabernet franc
Produit sur le magnifique terroir d'El Tocolnal, à Pirque dans la vallée de Maipo à côté de Santiago, Almagiva s'étend sur un sol d'exception de 85 hectares.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges : 100 % manuelles

Almagiva profite des dernières innovations technologiques en matière de vinification dans une bodega de 4200 m², et connaît un élevage de 19 mois en barriques neuves de chêne, le tout sous l'œil attentif d'un maître de chais formé à l'école française.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe d'un rubis intense.

Noble bouquet de cassis mûr, prune et mûre raffinée, couplé de notes minérales et de fines touches vanillées, d'un café et d'un soupçon de zeste d'orange. Fruit d'une incroyable délicatesse, équilibre superbe entre le fruité et l'acidité, structure tannique irréprochable, élégance et caractère somptueux, longueur majestueuse.

ACCORD METS & VINS :

Idéal pour accompagner des plats exotiques et épicés, des viandes comme le canard ou mouton et des fromages de caractère.

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

