

Almaviva

Puente Alto



Fondé en 1997, Almaviva est le fruit d'une rencontre entre ténors de la viticulture : la Baronne Philippine de Rothschild et Alfonso Larrain, Vice-Président de Vina Concho y Toro, propriété viticole du Chili. Symbole d'un mélange des cultures.

Chaque millésime exprime en transparence la richesse du patrimoine franco-chilien d'Almaviva : le sol et le climat d'exception de la Maipo Valley et le savoir-faire de l'équipe de Mouton-Rothschild. Avec des hivers humides et froids, et des étés marqués par la chaleur le jour et la fraîcheur la nuit, le Cabernet Sauvignon - cépage majoritaire de cet assemblage - se développe dans des conditions idéales pour le transformer en grand vin.

Dans une bodega de 4200m², le vin d'Almaviva bénéficie des dernières innovations technologiques en matière de vinification. Le succès de ce vin a entraîné la création de la dénomination « Primer Orden », s'apparentant à la notion de « Crus Classés ».

Founded in 1997, Almaviva came into being as a result of a meeting between two legends of the wine-growing industry: Baronne Philippine de Rothschild and Alfonso Larrain, Vice-President of Vina Concho y Toro, a Chilean estate.

Symbol of a mix of cultures, each vintage clearly expresses the richness of the Franco-Chilean heritage of Almaviva: the soil and unique climate of the Maipo Valley and the know-how of the Mouton-Rothschild team. With wet and cold winters, and summers full of hot days and fresh nights, the Sauvignon Cabernet – common grape type for the mixing of this vintage – is able to develop under these ideal conditions in order to transform it into a great wine.

In a wine cellar of 4200m², the Almaviva wine benefits from the latest technological innovations with regards to wine-making. The success of this wine led to the creation of the «Primer Orden» name, similar to the concept of «Crus Classés».



Appellation : Puente Alto.

Surface : 60 hectares.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Terroir : argiles limoneuses, sables et graviers.

Vinification : Fermentation naturelle en barriques.

Vieillessement : 18 mois en barriques puis 12 mois en bouteille.

Appellation: Puente Alto.

Area under vine: 60 hectares.

Grape varieties: Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot.

Terroir: loamy clay, sand loam, gravel and rocks.

Wine-making: Natural fermentation in open top barriques.

Ageing: 18 months in barrels and 12 months in bottle.



Contact France : 05 56 56 04 35
France@mähler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48
Export@mähler-besse.com

Mähler-Besse
49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59