



LIBERWINES



ALMA VIVA

2022

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

Amadurecimento: 20 meses em barricas novas de carvalho francês

Temperatura: 16 - 18 °C

Graduação Alcoólica: 15%

Vinícola: Viña Almaviva

Enólogo: Nicolas Bizzarri

Origem: Valle del Maipo, Chile



Notas de Prova: Com coloração rubi profunda e opaca, este Assemblage revela toda a sua imponência e sofisticação logo na primeira taça. É um vinho tinto estruturado e equilibrado, ideal para ocasiões especiais e momentos que pedem um rótulo icônico.

No nariz, apresenta aromas complexos de cassis, morangos silvestres, especiarias, além de toques sutis de baunilha e cacau. Em boca, destaca-se pela textura densa, taninos macios e acidez refinada, que garantem um final persistente e envolvente.



Técnica de Vinificação: Amadurecido por 20 meses em barricas francesas, tem grande longevidade e evolução em garrafa.



Harmonize com: Carnes vermelhas grelhadas, pratos robustos e queijos curados que complementam sua estrutura e intensidade.