



ALGORTA

Family Reserve

Carmenere

VINOS DE CHILE 



COSECHA
2021 Y 2023



ALC.
14,0%



CEPA
CARMENERE



VALLE
RAPEL

| 3.000 ML

La Esencia de Nuestro Terruño.

Envejecido en barricas y fudres, con aromas complejos y elegantes, en boca frutos rojos, tabaco y especias, concentrado, expresivo, mezcla de tradición y modernidad.

Proviene de viñedos con más de 50 años, en nuestro fundo de El Tambo, plantados sobre viejos suelos aluviales. Las condiciones de este terruño aseguran uvas sanas, con texturas delicadas y que aportan excelentes aromas.

| 750 ML

CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE CARMENERE ESTÁ MARCADO POR LAS BRISAS FRIAS QUE CIRCULAN POR EL VALLE. EL TERROIR SE MANIFIESTA CON TODA SU EXPRESIÓN.
ENVEJECIMIENTO	ENVEJECIDO EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 12 A 14 MESES, POSTERIORMENTE 6 MESES EN FUDRE ITALIANO DE 2.500 LTS.
MARIDAJE	MARAVILLOSO CON PASTAS RELLENAS DE QUESO Y TRUFAS RALLADAS, ES UNA PERFECTA ARMONÍA CON UN SOLOMILLO DE TERNERA
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO GRANATE PROFUNDO E INTENSO. AROMA: EXPRESIVA Y COMPLEJA, CON NOTAS A CEREZAS, MORAS, CLAVO DE OLO, PIMENTÓN Y PAN TOSTADO. PALADAR: VINO PROFUNDO, DE GRAN VOLUMEN, EQUILIBRADO, GENEROSO Y CONCENTRADO.
RECOMENDACIONES DE GUARDA	EN LUGAR FRESCO Y SECO. LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 10 AÑOS.
RECOMENDACIONES AL SERVIR	NO MÁS DE 16° C. DECANTAR 30 MINUTOS.



 **ALGORTA**
FAMILY WINES

Family Vineyards