



# ALGORTA

## Family Reserve

### Cabernet Sauvignon

VINOS DE CHILE 



COSECHA  
2022



ALC.  
14,0%



CEPA  
CABERNET  
SAUVIGNON



VALLE  
RAPEL

### *La Esencia de Nuestro Terruño.*

*La barrica francesa nos entrega elegancia y suavidad, se integra de forma excepcional mostrando un Cabernet Sauvignon moderno, expresivo, concentrado y complejo*

*Proviene de 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.*

CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE CABERNET SAUVIGNON 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	NADA MEJOR CON CARNES ROJAS EN BRASAS, CORDERO CON SALSA CABERNET Y CHAMPIÑONES, O BIEN, UNA VARIADA CHARCUTERIA Y QUESOS.
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO RUBÍ INTENSO. AROMA: AROMAS COMPLEJOS DE CEREZAS NEGRAS, TABACO Y CANELA. PALADAR: BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, CON TANINOS SUAVES Y UN LARGO FINAL.
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.



Family Vineyards