



ALGORTA

Grand Reserve

CARMENERE

Vino de Prestigio. Histórico.

Envejecido en barricas y fudres, color púrpura intenso, elegante aroma a ciruelas y cerezas, boca compacta y redonda, bien estructurado, taninos suaves y amplios.



CLIMA	MEDITERRÁNEO CON INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS DE GRAN OSCILACIÓN TÉRMICA. PERMITE UNA MADURACIÓN LENTA, ENTREGANDO UN CARMENERE ELEGANTE Y EQUILIBRADO.
ENVEJECIMIENTO	EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 8 A 10 MESES, PARA ENTREGAR MÁS ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD. SIN CUBRIR LA FRUTA. LUEGO, 4 MESES EN FUDRE AUSTRIACO DE 2.500 LTS.
MARIDAJE	INSUPERABLE CON QUESOS MADUROS, PLATOS DE CARNE A FUEGO LENTO Y PASTÁS RELLENAS.
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO VIOLÁCEO INTENSO. AROMA: BALANCEADO, RECUERDA A BERRIES, CLAVO DE OLOR, PIMIENTO VERDE Y ESPECIAS. PALADAR: VINO REDONDO, SEDOSO, DE GRAN ESTRUCTURA Y CONCENTRACIÓN. AGRADABLE FINAL LARGO Y BIEN INTEGRADO.
RECOMENDACIONES DE GUARDA	EN LUGAR FRESCO Y SECO. LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 10 AÑOS.
RECOMENDACIONES AL SERVIR	NO MÁS DE 16° C.



COSECHA
2022



ALC.
14,0%



CEPA
CARMENERE



VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

VINOS DE CHILE 