



ALGORTA

Grand Reserve

CARMENERE / CABERNET SAUVIGNON

Vino de Prestigio. Histórico.

Un Blend que sorprende, el equilibrio perfecto entre dos cepas de gran carácter y estructura, taninos marcados con un final persistente y elegante.



CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE BLEND ESTÁ MARCADO POR LAS BRISAS FRIAS QUE CIRCULAN POR EL VALLE. EL TERROIR SE MANIFIESTA CON TODA SU EXPRESIÓN.
ENVEJECIMIENTO	EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 8 A 10 MESES, PARA ASÍ REDONDEAR Y ENTREGAR MÁS ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD, SIN CUBRIR LA FRUTA. FINALMENTE, 4 MESES EN FUDRE AUSTRIACO DE 2.500 LTS.
MARIDAJE	INSUPERABLE CON QUESOS MADUROS, PLATOS DE CARNE A FUEGO LENTO Y PASTAS RELLENAS.
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO RUBÍ CON TONOS VIOLÁCEOS. AROMA: SOFISTICADO, NOTAS FRUTALES A GUINDAS, CAFÉ TOSTADO Y ARANDANOS. PALADAR: VINO REDONDO, MUY BIEN ESTRUCTURADO, TANINOS MADUROS CON MUCHA TEXTURA. LARGO Y PERSISTENTE.
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 /
CABERNET
SAUVIGNON



VALLE
RAPEL



ALGORTA
FAMILY WINES

VINOS DE CHILE

