



ALGORTA

Grand Reserve

CABERNET SAUVIGNON

Vino de Prestigio. Histórico.

Envejecido en barricas y fudres, color rubí brillante, intenso aroma a berries y especias, boca compacta y redonda, gran estructura, complejo y con final expresivo y largo.



CLIMA	MEDITERRÁNEO CON INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS DE GRAN OSCILACIÓN TÉRMICA. PERMITE UNA MADURACIÓN LENTA, ENTREGANDO UN CABERNET SAUVIGNON POTENTE Y EXPRESIVO.
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	PERFECTO CON PLATOS DE ALTO SABOR, COMO PIERNA DE CORDERO A LAS HIERBAS, FILETE DE CERDO CON MOSTAZA Y MIEL, CARNES A LAS BRASAS Y CHARCUTERÍA.
NOTA DE CATA	COLOR: PROFUNDO COLOR ROJO RUBÍ VIOLÁCEO. AROMA: ELEGANTE Y COMPLEJO. CON NOTAS A CEREZAS, CIRUELA, TABACO, Y CAFÉ TOSTADO. PALADAR: BIEN REDONDEADO Y ESTRUCTURADO. CON TANINOS MADUROS Y MUCHA TEXTURA. FINAL LARGO, CRUNCHY.
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
CABERNET
SAUVIGNON



VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

VINOS DE CHILE 