



ALGORTA

Reserva
Grape Spirit



CARMENERE

*Respetamos la Naturaleza, para que haga su trabajo.
Vino explosivo, generoso, con agarre y profundo, expresa
la personalidad de nuestros viñedos.*

CLIMA MEDITERRÁNEO CON INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS DE GRAN OSCILACIÓN TÉRMICA. PERMITE UNA MADURACIÓN LENTA, ENTREGANDO UN CARMÉNÈRE ELEGANTE Y EQUILIBRADO.

ENVEJECIMIENTO EN BARRICA DURANTE 6 A 8 MESES, PARA MANTENER EL EQUILIBRIO ENTRE LA FRUTA Y LA MADERA.

MARIDAJE PERFECTO PARA PASTAS, AVES Y QUESOS MADUROS.

NOTA DE CATA COLOR: ROJO OSCURO INTENSO.
AROMA: BALANCEADO, CIRUELAS MADURAS, CHOCOLATE Y PIMIENTA.
PALADAR: BOCA COMPACTA Y REDONDA, TANINOS SUAVES, BIEN ESTRUCTURADO.

RECOMENDACIONES DE GUARDA: EN LUGAR FRESCO Y SECO. LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 10 AÑOS.

RECOMENDACION AL SERVIR: NO MÁS DE 16° C



COSECHA
2023



ALC.
14%



CEPA
CARMENERE



VALLE
RAPEL

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

WINES OF CHILE