



ALGORTA

Reserva

Grape Spirit



CABERNET SAUVIGNON

*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 CABERNET SAUVIGNON PONTENTE Y EXPRESIVO.

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

MARIDAJE PERFECTO CON CARNES ROJAS, QUESOS MADUROS, O POR SI SOLO.

NOTA DE CATA COLOR: PROFUNDO COLOR ROJO RUBÍ BRILLANTE.
AROMA: ELEGANTE AROMA A CHOCOLATE, AVELLANAS, CASSIS Y MORAS.
PALADAR: POTENTE, CONCENTRADO, CON TANINOS MARCADOS Y ESTRUCTURA SÓLIDA.

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
CABERNET
SAUVIGNON



VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

WINES OF CHILE 