

MALA TESTA *by Algorta*

Mala Testa es el concepto Wine Hunter de Algorta Wines, exploramos y buscamos las mejores uvas en lugares excepcionales, para potenciar el carácter de la fruta y hacer vinos frescos, singulares y fáciles de tomar.

Somos tercetos y cabeza dura (Mala Testa), no paramos hasta alcanzar la excelencia.

Este ensamblaje equilibra la fruta de la Garnacha, la estructura especiada del Syrah y la profundidad con taninos del Mourvedre.

CLIMA	Mediterráneo con veranos muy cálidos y secos. Marcado por el viento frío que circula desde la cordillera debido a su altura, generando una gran oscilación térmica.
ENVEJECIMIENTO	En roble francés durante 6-8 meses para añadir complejidad, sin perder la frescura frutal.
MARIDAJE	Ideal con carnes a la parrilla, ahumadas, estofados, guisos, quesos curados y platos mediterráneos.
NOTAS DE CATA	Color: rojo violáceo brillante. Nariz: frutas rojas frescas, frambuesas, moras, arándanos maduros y especias como canela, pimienta y regaliz. Boca: frutal, sedoso, estructurado, equilibrado y elegante, con taninos firmes pero redondos. Cuerpo medio, final 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 14°C.



GRENACHE 50% — SYRAH 30% — MOURVEDRE 20%



COSECHA

2024



ALCOHOL

13,5%



CEPA

GRENACHE
SYRAH
MOURVEDRE



VALLE

CACHAPOAL
ANDES

WWW.ALGORTA.CL

