

ALGORTA

Reserve
Grape Spirit



佳美娜

我们尊重大自然, 让它发挥作用。这是一款爆发力十足、慷慨、有抓地力且深邃的葡萄酒, 展现了我们葡萄园的个性。

气候

地中海气候, 冬季寒冷, 夏季昼夜温差大, 使葡萄能够缓慢成熟, 呈现出优雅而平衡的佳美娜。

陈酿

在橡木桶中陈酿6至8个月, 以保持果味与木质平衡。

搭配建议

非常适合搭配意面、禽类和成熟奶酪。

品酒笔记

颜色: 深沉浓郁的红色。

香气: 平衡的成熟李子、巧克力与胡椒香。

口感: 口感紧致圆润, 单宁柔和, 结构良好。

保存建议

置于阴凉干燥处。可立即饮用, 或保存长达10年。

饮用建议温度

不超过16° C。



2023
年份



14%
酒精度



佳美娜
葡萄品种

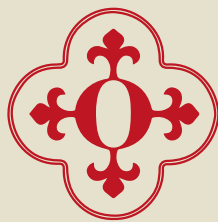


拉佩爾
原产地
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒 



ALGORTA

Reserve
Grape Spirit



赤霞珠

我们尊重大自然, 让它发挥作用。这是一款爆发力十足、慷慨、有抓地力且深邃的葡萄酒, 展现了我们葡萄园的个性。

气候

地中海气候, 冬季寒冷, 夏季昼夜温差大, 使葡萄能够缓慢成熟, 带来强劲且富有表现力的赤霞珠。

陈酿

在橡木桶中陈酿6至8个月, 以保持果味与木质平衡。

搭配建议

非常适合搭配红肉、成熟奶酪, 亦可单独饮用。

品酒笔记

颜色: 深邃而明亮的红宝石色。
香气: 优雅的巧克力、榛子、黑加仑和黑莓香。
口感: 强劲、浓郁, 单宁明显, 结构坚实。

保存建议

置于阴凉干燥处。可立即饮用, 或保存长达10年。

饮用建议温度

不超过16° C。



2023
年份



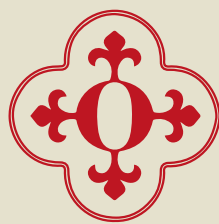
14%
酒精度



赤霞珠
葡萄品种



拉佩爾
原产地
(VALLE DE RAPEL)



ALGORTA

Reserve
Grape Spirit



西拉

我们尊重大自然, 让它发挥作用。这是一款爆发力十足、慷慨、有抓地力且深邃的葡萄酒, 展现了我们葡萄园的个性。

气候

地中海气候, 冬季寒冷, 夏季昼夜温差大, 使葡萄能够缓慢成熟, 带来强劲且富有表现力的西拉。

陈酿

在橡木桶中陈酿6至8个月, 旨在保持果味与木质的平衡。

搭配建议

非常适合搭配风味浓郁的红肉与香料菜肴。

品酒笔记

颜色: 深紫罗兰色。

香气: 精致的香料、樱桃与烘烤香气。

口感: 饱满圆润, 酸度平衡, 单宁紧实。

保存建议

置于阴凉干燥处。可立即饮用, 或保存长达10年。

饮用建议温度

不超过16° C。



2023
年份



14%
酒精度



西拉
葡萄品种

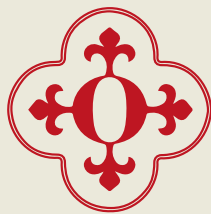


拉佩爾
原产地
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒



ALGORTA

阿尔戈达特级珍藏

佳美娜

尊贵之酒。历史悠久。

陈酿于橡木桶与大橡木桶中，深紫色，优雅的李子与樱桃香气，口感紧致圆润，结构良好，单宁柔和且宽广。

气候

地中海气候，冬季寒冷，夏季昼夜温差大，使葡萄缓慢成熟，酿出优雅、平衡的卡门内。

陈酿

于法国橡木桶中熟成8至10个月，赋予酒体更多结构与复杂性，同时不掩盖果味。之后在2,500升奥地利大橡木桶中熟成4个月。

配餐建议

与成熟奶酪、慢火炖肉、馅料意面绝配。

品酒笔记

颜色：浓郁紫红色。
香气：平衡，带有浆果、丁香、青椒与香料气息。
口感：圆润丝滑，结构丰满，集中度高。收尾愉悦悠长，融合良好。

贮藏建议

置于阴凉干燥处。即刻饮用或保存至多10年。

饮用建议温度

不超过16°C



2022
年份



14%
酒精度



佳美娜
葡萄品种

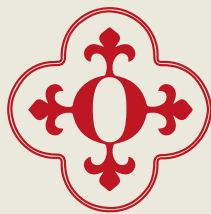


拉佩尔山谷
原产地
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒



ALGORTA

阿尔戈达特级珍藏

佳美娜 / 赤霞珠 混酿

尊贵之酒。难忘之选。

令人惊艳的混酿，两种风格强烈且结构优异的葡萄品种达到完美平衡，单宁突出，余韵持久且优雅。

气候

地中海气候，夏季炎热干燥。此混酿受山谷间冷风影响明显，风土特性尽显无遗。

陈酿

于法国橡木桶中熟成8至10个月，以增强结构和复杂性，保持果香。最终在2,500升奥地利大橡木桶中熟成4个月。

配餐建议

非常适合搭配炭火烧烤红肉、辛香料理、成熟奶酪及搭配浓郁酱汁的意面。

品酒笔记

颜色：红宝石色带紫调。
香气：精致，带樱桃、烘焙咖啡和蓝莓果香。
口感：圆润，结构非常好，单宁成熟、质感丰富。回味持久悠长。

贮藏建议

置于阴凉干燥处。即刻饮用或保存至多10年。

饮用建议温度

不超过16°C



2022
年份



14%
酒精度



佳美娜 / 赤霞珠混酿
葡萄品种



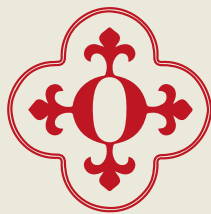
拉佩尔山谷
原产地
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒





ALGORTA

阿尔戈达特级珍藏

赤霞珠

尊贵之酒。深邃厚重。

陈酿于橡木桶与大橡木桶中，明亮的红宝石色，浓郁的浆果与香料香气，口感紧实圆润，结构卓越，复杂且余味悠长有表现力。

气候

地中海气候，冬季寒冷，夏季昼夜温差大，使葡萄缓慢成熟，呈现出强劲而富有表现力的赤霞珠。

陈酿

于法国橡木桶中熟成8至10个月，以增强结构和复杂性，保留果香。随后在2,500升奥地利大橡木桶中熟成4个月。

配餐建议

适合风味浓郁菜肴，如香草烤羊腿、蜂蜜芥末猪排、烧烤肉类与熟食冷盘。

品酒笔记

颜色：深红宝石色带紫调。
香气：优雅复杂，带樱桃、李子、烟草与烘焙咖啡香。
口感：结构良好，单宁成熟，口感丰富。收尾悠长，口感清脆。

贮藏建议

置于阴凉干燥处。即刻饮用或保存至多10年。

饮用建议温度

不超过16°C



2022
年份



14%
酒精度



赤霞珠
葡萄品种



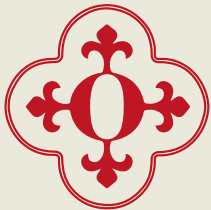
拉佩尔山谷
原产地
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒





ALGORTA

家族珍藏
佳美娜

智利葡萄酒 



年份
2022



酒精度
14.0%



葡萄品种
佳美娜



法定产区
拉佩尔谷
(VALLE DE RAPEL)

我们风土的精髓

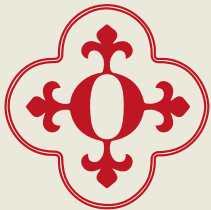
经橡木桶及大型橡木槽 (Foudre) 陈酿, 香气复杂而优雅; 入口可感受到红色水果、烟草与香料风味, 酒体集中、表现力强, 完美融合传统与现代风格。

葡萄来自位于 *El Tambo* 庄园、树龄超过 50 年的老藤葡萄园, 种植于古老的冲积土壤之上。该风土条件确保葡萄健康成熟, 质地细腻, 并赋予卓越的芳香表现。

气候	地中海型气候, 夏季炎热干燥。本款佳美娜受到山谷中流动的凉爽微风影响, 使风土特征得以充分展现。
陈酿	在法国橡木桶中陈酿 12 至 14 个月, 随后于 2,500 升的意大利大型橡木槽 (Foudre) 中再陈酿 6 个月。
餐酒搭配	非常适合搭配芝士馅意大利面与刨松露, 与小牛里脊更能形成完美的味觉平衡。
品鉴笔记	颜色: 深邃而浓郁的石榴红色。 香气: 浓郁且层次丰富, 带有樱桃、黑莓、丁香、甜椒与烤面包的香气。 口感: 酒体深厚饱满, 结构平衡, 风味集中而慷慨。
陈年建议	请存放于阴凉干燥处。现已适饮, 也可陈年保存长达 10 年。
侍酒建议	饮用温度不超过 16° C, 建议醒酒 30 分钟。



Family Vineyards



ALGORTA

家族珍藏
赤霞珠

智利葡萄酒 



年份
2022



酒精度
14.0%



葡萄品种
赤霞珠



法定产区
拉佩尔谷
(VALLE DE RAPEL)

我们风土的精髓

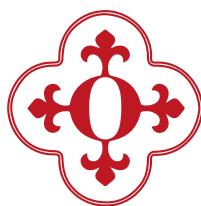
经橡木桶及大型橡木槽 (Foudre) 陈酿, 香气复杂而优雅; 入口可感受到红色水果、烟草与香料风味, 酒体集中、表现力强, 完美融合传统与现代风格。

葡萄来自位于 *El Tambo* 庄园、树龄超过 50 年的老藤葡萄园, 种植于古老的冲积土壤之上。该风土条件确保葡萄健康成熟, 质地细腻, 并赋予卓越的芳香表现。

气候	地中海型气候, 夏季炎热干燥。本款赤霞珠受到山谷中流动的凉爽微风影响, 使风土特征得以充分展现。
陈酿	在法国橡木桶中陈酿 12 至 14 个月, 随后于 2,500 升的意大利大型橡木槽 (Foudre) 中再陈酿 6 个月。
餐酒搭配	非常适合搭配炭烤红肉、佐赤霞珠酱汁与蘑菇的羊肉料理, 亦可搭配各式熟成肉制品与奶酪拼盘。
品鉴笔记	颜色: 浓郁明亮的宝石红色。 香气: 层次复杂, 带有黑樱桃、烟草与肉桂的香气。 口感: 结构良好, 单宁柔顺, 余味悠长。
陈年建议	请存放于阴凉干燥处。现已适饮, 也可陈年保存长达 10 年。
侍酒建议	饮用温度不超过 16° C, 建议醒酒 30 分钟。



Family Vineyards



ALGORTA

酿酒师系列

野性佳美娜

酿酒师系列 *Wild Carménère* 展现出一款狂野、不羁而勇猛的佳美娜，采用分批采收，忠实呈现风土的自然表达。

如果是佳美娜，那就是 ALGORTA。

气候

地中海型气候，夏季炎热干燥。本款 *Wild Carménère* 充分展现风土与老藤葡萄的精华，造就一款个性鲜明、风格突出的野性佳酿。

陈酿

在法国橡木桶中陈酿 12 个月，使酒体更加圆润并提升结构与复杂度；随后在混凝土罐中静置 6 个月，赋予矿物感，柔化单宁并增强整体结构。

餐酒搭配

推荐搭配红肉料理、香料风味菜肴、意大利面以及熟成奶酪。

品鉴笔记

颜色：深邃的宝石红色。
香气：成熟果香融合良好，清新而协调，带有青椒与香料气息。
口感：中等酒体，优雅丝滑，余味悠长柔顺。

陈年建议

请存放于阴凉干燥处。现已适饮，也可陈年保存长达 15 年。

侍酒建议

饮用温度不超过 16° C，建议醒酒 20 分钟。



年份
2023



酒精度
13.8%



品种
佳美娜



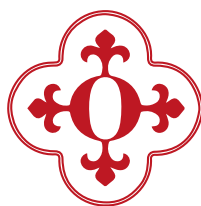
原产地命名
拉佩尔谷
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒





ALGORTA

酿酒师系列

混酿



酿酒师系列代表了一条独特、非凡的道路，我们的酿酒师从每个风土中取得最优秀的元素，并以绝妙的方式融合，达成完美的交响乐。

佳美娜 72% - 赤霞珠 12% - 小维多 10%

佳美娜带来柔顺的口感、黑色水果与香料的气息，我们的赤霞珠增添结构与复杂度，而 Petit Verdot 则贡献了酒体、优雅与深度。

气候

地中海型气候，夏季炎热干燥。此款混酿从每个微型风土与品种中汲取精华，以创造出卓越的结合。

熟成

于法国橡木桶中熟成，其中 50% 为新桶，历时 14 至 16 个月，以增添结构与复杂性。最后于混凝土槽中陈放 6 个月，以提升矿物感、柔化单宁并增强酒体结构。

保存建议

应置于阴凉干燥处，避免光照。此酒可立即饮用，也适合陈年保存长达 15 年。

饮用建议

建议饮用温度不超过 16°C。饮用前醒酒 40 分钟。

品饮笔记

颜色：浓密的紫色，带有红宝石色泽闪光。
香气：浓郁奔放，带有成熟黑莓、雪松、皮革、泥土与肉豆蔻的香气。
口感：极为优雅丝滑，单宁柔顺，尾韵略带矿物感，绵延愉悦，展现出卓越的平衡感。



年份
2022



酒精度
14%



品种
混酿

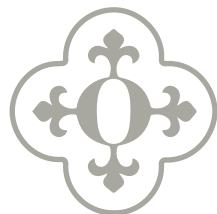


原产地命名
拉佩爾谷
(VALLE DE RAPEL)

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

智利葡萄酒



ALGORTA

ICONO 獨一性葡萄園

这是一款来自独一性葡萄园的旗舰级 *ICON* 酒款，代表着所有怀着热情耕作 *Peumo* 产区珍贵老藤佳美娜的匠心精神。最终仅有 1,198 瓶得以完成酿造，呈现出一款独特、优雅且平衡的非凡佳酿。

如果是佳美娜，那就是 *Algorta*。

气候

地中海型气候，白天炎热、夜晚凉爽。本款 *ICONO* 完美展现了 *Peumo* 这一智利顶级佳美娜核心风土的极致表达。

陈酿

在未烘烤的奥地利大型橡木槽 (Stockinger Foudre) 中陈酿 12 个月。调配比例因年份而异；在 2022 年份中，特别加入少量在陶土安瓶 (Amphora) 中熟成 12 个月的卓越西拉 (Syrah)。最终混调后再整合 6 个月并装瓶。

餐酒搭配

推荐搭配鹿肉、佐辣味酱汁的羊肉料理，以及熟成奶酪。

品鉴笔记

颜色：浓郁的胭脂红色。
香气：表现力十足，带有黑加仑、烤红椒与石墨气息。
口感：极为优雅，丝滑细腻，柔和而富有深度，酒体饱满却不厚重，纯净精致，平衡感出众，清晰展现 *Peumo* 风土特色。

陈年建议

请存放于阴凉干燥处。现已适饮，也可在未来 15 年内陈年享用。

侍酒建议

饮用温度不超过 16°C，建议醒酒 45 分钟。



年份
2022



酒精度
14.0%



葡萄品种
卡門內爾



原产地命名
佩烏莫
(VALLE DE PEUMO)

