

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

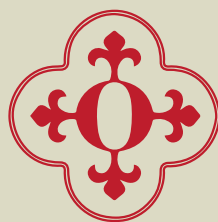


VALLE
RAPEL

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

WINES OF CHILE



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 PONENTE 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

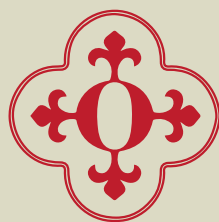


VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

WINES OF CHILE 



ALGORTA

Reserva
Grape Spirit



SYRAH

*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 SYRAH 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 INTENSAS Y PLATOS ESPECIADOS.

NOTA DE CATA COLOR: COLOR VIOLETA OSCURO.
AROMA: SOFISTICADO, NOTAS A ESPECIAS, CEREZA Y TOSTADO.
PALADAR: REDONDO, ACIDEZ EQUILIBRADA Y TANINOS FIRMES.

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
SYRAH

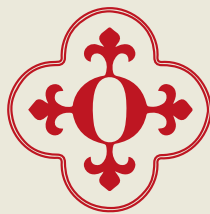


VALLE
RAPEL

ALGORTA
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

WINES OF CHILE



ALGORTA

Grand Reserve

CARMENERE

Vino de Prestigio. Histórico.

Envejecido en barricas y fudres, color púrpura intenso, elegante aroma a ciruelas y cerezas, boca compacta y redonda, bien estructurado, taninos suaves y amplios.



CLIMA	MEDITERRÁNEO CON INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS DE GRAN OSCILACIÓN TÉRMICA. PERMITE UNA MADURACIÓN LENTA, ENTREGANDO UN CARMENERE ELEGANTE Y EQUILIBRADO.
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	INSUPERABLE CON QUESOS MADUROS, PLATOS DE CARNE A FUEGO LENTO Y PASTÁS RELLENAS.
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO VIOLÁCEO INTENSO. AROMA: BALANCEADO, RECUERDA A BERRIES, CLAVO DE OLORES, PIMIENTO VERDE Y ESPECIAS. PALADAR: VINO REDONDO, SEDOSO, DE GRAN ESTRUCTURA Y CONCENTRACIÓN. AGRADABLE FINAL LARGO Y BIEN INTEGRADO.
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%



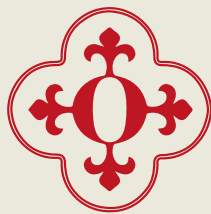
CEPA
CARMENERE



VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

VINOS DE CHILE 



ALGORTA

Grand Reserve

CARMENERE / CABERNET SAUVIGNON

Vino de Prestigio. Histórico.

Un Blend que sorprende, el equilibrio perfecto entre dos cepas de gran carácter y estructura, taninos marcados con un final persistente y elegante.



CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE BLEND ESTÁ MARCADO POR LAS BRISAS FRIAS QUE CIRCULAN POR EL VALLE. EL TERROIR SE MANIFIESTA CON TODA SU EXPRESIÓN.
ENVEJECIMIENTO	EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 8 A 10 MESES, PARA ASÍ REDONDEAR Y ENTREGAR MÁS ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD, SIN CUBRIR LA FRUTA. FINALMENTE, 4 MESES EN FUDRE AUSTRIACO DE 2.500 LTS.
MARIDAJE	INSUPERABLE CON QUESOS MADUROS, PLATOS DE CARNE A FUEGO LENTO Y PASTÁS RELLENAS.
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO RUBÍ CON TONOS VIOLÁCEOS. AROMA: SOFISTICADO, NOTAS FRUTALES A GUINDAS, CAFÉ TOSTADO Y ARANDANOS. PALADAR: VINO REDONDO, MUY BIEN ESTRUCTURADO, TANINOS MADUROS CON MUCHA TEXTURA. 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 16° C.



COSECHA
2022



ALC.
14,0%



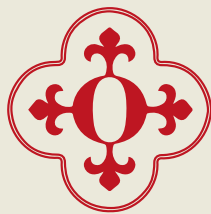
CEPA
CARMENERE /
CABERNET
SAUVIGNON



VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

VINOS DE CHILE 



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%



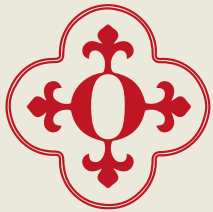
CEPA
CABERNET
SAUVIGNON



VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

VINOS DE CHILE 



ALGORTA

Family Reserve

Carmenere

VINOS DE CHILE 



COSECHA
2021 Y 2023



ALC.
14,0%



CEPA
CARMENERE



VALLE
RAPEL

| 3.000 ML

La Esencia de Nuestro Terruño.

Envejecido en barricas y fudres, con aromas complejos y elegantes, en boca frutos rojos, tabaco y especias, concentrado, expresivo, mezcla de tradición y modernidad.

Proviene de viñedos con más de 50 años, en nuestro fundo de El Tambo, plantados sobre viejos suelos aluviales. Las condiciones de este terruño aseguran uvas sanas, con texturas delicadas y que aportan excelentes aromas.

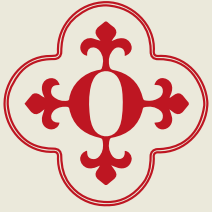
| 750 ML

CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE CARMENERE ESTÁ MARCADO POR LAS BRISAS FRIAS QUE CIRCULAN POR EL VALLE. EL TERROIR SE MANIFIESTA CON TODA SU EXPRESIÓN.
ENVEJECIMIENTO	ENVEJECIDO EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 12 A 14 MESES, POSTERIORMENTE 6 MESES EN FUDRE ITALIANO DE 2.500 LTS.
MARIDAJE	MARAVILOSO CON PASTAS RELLENAS DE QUESO Y TRUFAS RALLADAS, ES UNA PERFECTA ARMONÍA CON UN SOLOMILLO DE TERNERA
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO GRANATE PROFUNDO E INTENSO. AROMA: EXPRESIVA Y COMPLEJA, CON NOTAS A CEREZAS, MORAS, CLAVO DE OLOR, PIMENTÓN Y PAN TOSTADO. PALADAR: VINO PROFUNDO, DE GRAN VOLUMEN, EQUILIBRADO, GENEROSO Y CONCENTRADO.
RECOMENDACIONES DE GUARDA	EN LUGAR FRESCO Y SECO. LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 10 AÑOS.
RECOMENDACIONES AL SERVIR	NO MÁS DE 16° C. DECANTAR 30 MINUTOS.



 **ALGORTA**
FAMILY WINES

Family Vineyards



ALGORTA

Family Reserve

Cabernet Sauvignon

VINOS DE CHILE 



COSECHA
2022



ALC.
14,0%



CEPA
CABERNET
SAUVIGNON



VALLE
RAPEL

La Esencia de Nuestro Terruño.

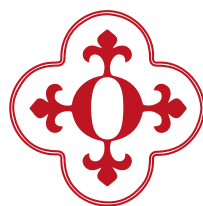
La barrica francesa nos entrega elegancia y suavidad, se integra de forma excepcional mostrando un Cabernet Sauvignon moderno, expresivo, concentrado y complejo

Proviene de nuestro fundo de El Tambo, plantados sobre viejos suelos aluviales. Las condiciones de este terruño aseguran uvas sanas, con texturas delicadas y que aportan excelentes aromas.

CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE CABERNET SAUVIGNON ESTÁ MARCADO POR LAS BRISAS FRÍAS QUE CIRCULAN POR EL VALLE. EL TERROIR SE MANIFIESTA CON TODA SU EXPRESIÓN.
ENVEJECIMIENTO	ENVEJECIDO EN ROBLE FRANCÉS DURANTE 12 A 14 MESES, POSTERIORMENTE 6 MESES EN FUDRE ITALIANO DE 2.500 LTS.
MARIDAJE	NADA MEJOR CON CARNES ROJAS EN BRASAS, CORDERO CON SALSA CABERNET Y CHAMPINONES, O BIEN, UNA VARIADA CHARCUTERIA Y QUESOS.
NOTA DE CATA	COLOR: ROJO RUBÍ INTENSO. AROMA: AROMAS COMPLEJOS DE CEREZAS NEGRAS, TABACO Y CANELA. PALADAR: BUENA ESTRUCTURA EN BOCA, CON TANINOS SUAVES Y UN LARGO FINAL.
RECOMENDACIONES DE GUARDA	EN LUGAR FRESCO Y SECO. LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 10 AÑOS.
RECOMENDACIONES AL SERVIR	NO MÁS DE 16° C. DECANTAR 30 MINUTOS.



Family Vineyards



ALGORTA

Winemaker Series

WILD CARMENERE



Winemaker Series Wild Carménère representa un salvaje, indómito y bravo carmenere de cosecha gradual. La expresión natural del terroir.

Si es Carmeneré, es Algorta.

CLIMA	MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE WILD CARMENERE EXPRESA LO MEJOR DEL TERROIR Y DE SUS PARRAS VIEJAS, PARA LOGRAR UN VINO SALVAJE Y NOTABLE.
ENVEJECIMIENTO	EN ROBLE FRANCÉS, DURANTE 12 MESES, PARA ASÍ REDONDEAR Y ENTREGAR MÁS ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD. FINALMENTE, 6 MESES EN TANQUE DE CONCRETO PARA APORTAR MINERALIDAD, SUAVIZAR LOS TANINOS Y MEJORAR LA ESTRUCTURA DEL VINO.
MARIDAJE	SE RECOMIENDA CON CARNES ROJAS, COMIDAS ESPECIADAS, PASTAS Y QUESOS MADUROS.
NOTA DE CATA	COLOR: COLOR RUBÍ PROFUNDO. AROMA: FRUTA MADURA BIEN INTEGRADA, FRESCO Y COMPUUESTO, NOTAS A PIMIENTO Y ESPECIAS. PALADAR: CUERPO MEDIO, ELEGANTE, SEDOSO, FINAL LARGO Y SUAVE.
RECOMENDACIONES DE GUARDA	EN LUGAR FRESCO Y SECO. VINO LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 15 AÑOS.
RECOMENDACION AL SERVIR	NO MÁS DE 16° C. DECANTAR 20 MINUTOS.



AÑO
2023



ALC.
13,8%



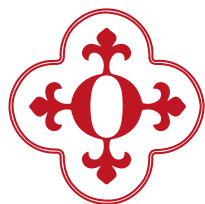
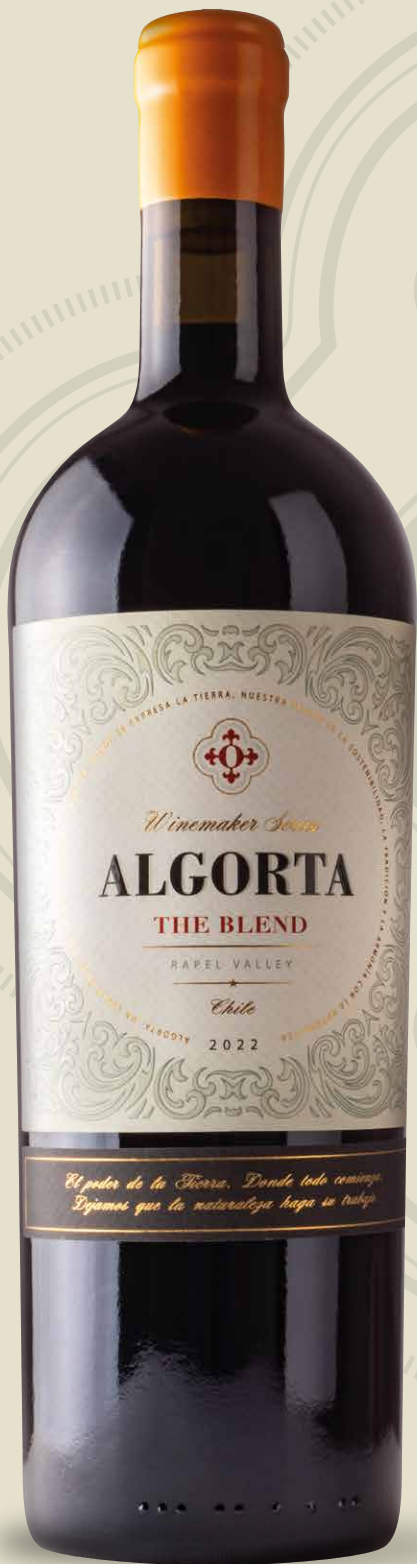
GRAPE
CARMENERE



D.O.
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

ALGORTA.CL



ALGORTA

Winemaker Series

THE BLEND

Winemaker Series representa un camino unico, singular, donde nuestro enologo obtiene lo mejor de cada terroir y los combina de manera maravillosa, logrando la sinfonia perfecta.

CARMÉNÈRE 72% - CABERNET SAUVIGNON 12% - PETIT VERDOT 10%

Carmenere aporta suavidad, notas de frutos negros y especias, nuestro Cabernet Sauvignon agrega estructura y complejidad, y Petit Verdot contribuye con cuerpo elegancia y profundidad.

CLIMA MEDITERRÁNEO CON VERANOS MUY CÁLIDOS Y SECOS. ESTE BLEND ENCUENTRA LO MEJOR DE CADA MICROTERRORIO Y CADA CEPA, PARA LOGRAR UNA COMBINACION NOTABLE.

ENVEJECIMIENTO EN ROBLE FRANCÉS, 50% BARRICAS NUEVAS, DURANTE 14 A 16 MESES, PARA ASÍ REDONDEAR Y ENTREGAR MÁS ESTRUCTURA Y COMPLEJIDAD. FINALMENTE, 6 MESES EN TANQUE DE CONCRETO PARA APORTAR MINERALIDAD, SUAVIZAR LOS TANINOS Y MEJORAR LA ESTRUCTURA DEL VINO.

NOTA DE CATA COLOR: DENSO COLOR PÚRPURA, CON DESTELLOS RUBIES. AROMA: EXPRESIVO, CON NOTAS A MORAS MADURAS, CEDRO, CUERO, TIERRA Y NUEZ MOSCADA. PALADAR: MUY ELEGANTE, SEDOSO, TANINOS GENTILES, UN LEVE FINAL MINERAL QUE SE PROLONGA GRATAMENTE. MUESTRA UN NOTABLE EQUILIBRIO.

RECOMENDACIONES DE GUARDA EN LUGAR FRESCO Y SECO, A SALVO DE FUENTES LUMÍNICAS. VINO LISTO PARA BEBER O GUARDAR HASTA 15 AÑOS.

RECOMENDACIONES AL SERVIR NO MÁS DE 16° C. DECANTAR 40 MINUTOS.



COSECHA
2022



ALC.
14,0%



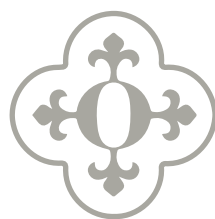
CEPA
BLEND



VALLE
RAPEL

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

VINOS DE CHILE 



ALGORTA

ICONO CARMENERE
VIÑEDO ÚNICO

Vino Ícono, de Viñedo Único, representa a todos quienes con pasión trabajaron nuestras maravillosas parras viejas de Carmenere en Peumo. Sólo 1.198 botellas pudieron llegar al final de la carrera, mostrando un vino singular, elegante y equilibrado.

Si es Carmenere, es Algorta.

CLIMA MEDITERRÁNEO. CON VERANOS CALUROSOS DE DÍA Y FRESCOS DE NOCHE. ESTE ICONO EXPRESA LO MEJOR DEL TERRUÑO INSIGNE EN LA PRODUCCIÓN DE LOS MEJORES CARMENERE DE CHILE.

ENVEJECIMIENTO 12 MESES EN FUDRE AUSTRIACO (STOCKINGER) SIN TOSTAR. LA MEZCLA TIENE UN "TOQUE" SEGÚN EL VINTAGE. EN EL 2022, INCORPORAMOS UNOS POCOS LITROS DE UN SYRAH EXTRAORDINARIO QUE ESTUVO

MARIDAJE SE RECOMIENDA CON CIERVO, CORDERO CON SALSAS PICANTES Y QUESOS MADUROS.

NOTA DE CATA COLOR: DENSO ROJO CARMÍN.
AROMA: EXPRESIVO, CON NOTAS A GROSELLAS NEGRAS, PIMIENTO ROJO ASADO, GRAFITO.
PALADAR: MUY ELEGANTE, SEDOSO, GENTIL, MUCHO CUERPO PERO NO PESADO, DELICADEZA PURA, EQUILIBRADO, SE SIENTE PEUMO.

RECOMENDACIONES DE GUARDA EN LUGAR FRESCO Y SECO. LISTO PARA BEBER AHORA, O EN LOS PRÓXIMOS 15 AÑOS.

RECOMENDACION AL SERVIR NO MÁS DE 16° C. DECANTAR 45 MINUTOS.



AÑO
2022



ALC.
14,0%



GRAPE
CARMENERE



D.O.
PEUMO

 **ALGORTA**
FAMILY WINES

ALGORTA.CL

