

FORTUNATUS GRAN RESERVA

AR
VIÑA ALTO ROBLE

País/Região: Chile/Colchagua

Uvas: 50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon

Safra: 2017

Álcool: 14%

Envelhecimento: o vinho envelhece 12 meses em barris de carvalho francês e americano

Notas de degustação: vinho de cor vermelho rubi profundo, com matizes granadas. No nariz encontramos aromas de frutas vermelhas e escuras maduras, como morango e amexia, licor de cassis, e uma forte presença de especiarias, como pimenta branca e cravo. Em boca é aveludado, encorpado e estruturado

Informações complementares: o Fortunatus é marca própria da MMV, produzido em conjunto com a Viña Requingua no Vale do Curicó. Os vinhedos deste vinhos foram plantados no ano 2000



+55 41 3264-7088

Rua Bartolomeu Lourenço de Gusmão, 2259, Boqueirão,
CEP 81.650-050, Curitiba-PR, Brasil

 mmvinhos

 @mmvinhos