

AR
VIÑA ALTO ROBLE

FORTUNATUS RESERVA ESPECIAL CABERNET SAUVIGNON

VIÑA ALTO ROBLE



DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: Chile / Curicó - Vale Central

UVAS: 100% Cabernet Sauvignon

SAFRA: 2018

ÁLCOOL: 14%

ELABORAÇÃO: 85% do vinho envelhece "sur lie" em barris de carvalho francês por 6 meses; os 15% restantes envelhecem "sur lie" em barris de carvalho francês novos por 8 meses

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vinho de cor vermelho rubi intenso. Aromas de frutas escuras maduras, pimentas doces, alcaçuz e cedro. Em boca é muito redondo, com acidez e taninos altos e bem resolvidos, equilibrado, com sabor marcante de frutas maduras.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

O Fortunatus é marca própria da MMV, produzido em conjunto com a Viña Alto Roble nos Vales do Curicó e Colchagua. Os vinhedos deste Cabernet Sauvignon foram plantados em 2000


IMPORTADORA