

AR
VIÑA ALTO ROBLE

FORTUNATUS RESERVA ESPECIAL CARMÉNÈRE

VIÑA ALTO ROBLE



DADOS TÉCNICOS

PAÍS/REGIÃO: Chile / Curicó - Vale Central

UVAS: 100% Carménère

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 com reflexos púrpura. Aromas de frutas escuras, pimentas doces, menta e defumado. Em boca é muito concentrado, com a fruta madura muito aparente e taninos macios. Enfim, um Carménère bem feito disponível no mercado brasileiro!

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 Carménère foram plantados em 1995