



FORTMIDABLE

VINO FORTIFICADO CON GUARDA DE 5 AÑOS

N°03

Vino dulce fortificado o generoso, elaborado con uva de viejas viñas y la adición de aguardiente destilada en nuestros alambiques. Añinado por 5 años en barricas de roble francés.

PRODUCCIÓN ARTESANAL LIMITADA	CONTENIDO	ALC. % VOL.	DESTILADO EN ORIGEN
75cl	70cl	17%	ITATA-CHILE



VARIEDAD

SYRAH - PAÍS

BOTELLAS

1.600

EMBOTELLADO

Agosto 2024

CONSEJO DE GUARDA

5 a 50 años

ALCOHOL

17%

TEMPERATURA DE SERVICIO

6 - 10°C

ACIDEZ TOTAL (en H₂SO₄)

3,33 g/l

pH

3,40

Origen

Vñedos ubicados en el Valle del Itata, Región del Ñuble. Al igual que los otros proyectos de la bodega, se trabaja bajo el concepto de lucha razonada y labores agrícolas tradicionales con caballos, respetando el patrimonio vitivinícola de la zona.

Elaboración

Vino tinto generoso de estilo dulce, elaborado a partir de una mezcla de las variedades Syrah y País. Siguiendo la tradición de los grandes vinos de Oporto, la fermentación se detiene en el momento preciso mediante el encabezado con aguardiente destilada en alambiques propios, lo que permite conservar los azúcares naturales de la uva. Posteriormente, el vino se cría pacientemente durante 5 años en barricas de roble francés.

Comentarios del Enólogo

Fortmidable nace de la inspiración en los grandes Oportos tintos, buscando crear un vino que dialogue con ese estilo clásico pero con el alma netamente chilena del Valle del Itata. En este ejemplar, hemos fusionado la intensidad frutal de la Syrah con la rusticidad elegante de la País, logrando un licoroso de alta concentración, profundo y envolvente. Perfil Sensorial: Presenta un color rojo rubí profundo con reflejos violáceos y granate. En nariz es intenso y complejo, destacando notas de moras, higos secos, pasas y confitura, integradas con matices de chocolate negro, vainilla y tabaco dulce aportados por su larga crianza. En Boca: La entrada es amplia y sedosa, con un dulzor generoso que se sostiene gracias a una acidez viva que evita que el vino resulte empalagoso. El paladar medio revela gran volumen y taninos pulidos, culminando en un final larguísimo, cálido y especiado.



www.massocfreres.com

