ESTATE 1889

CREMASCHI®
FURLOTTI
Gran Reserva

CHARDONNAY

El CHARDONNAY Gran Reserva es un vino de color amarillo dorado brillante. En nariz, despliega una elegante complejidad aromática, con notas de frutas tropicales como piña y mango, combinadas con sutiles toques de mantequilla y vainilla provenientes de su crianza en roble. En boca, es untuoso y cremoso, con una acidez refrescante que equilibra perfectamente la intensidad de los sabores. Destaca por su largo y persistente final, dejando un retrogusto a frutas exóticas y tostados delicados. Es perfecto para maridar con mariscos, pescados grasos o aves asadas.

En resumen, el CHARDONNAY Gran Reserva es un vino elegante, complejo y de gran calidad.

FAMILIA Y VIÑEDOS

Una familia de raíces italianas con 130 años de experiencia vitivinícola, ahora dirigido por los hermanos Sebastian y Andres. La historia familiar incluye dos caballeros y un inventor: Ángel Furlotti fundó la primera Viña en Mendoza y fue nombrado caballero por el rey italiano, mientras que Víctor Cremaschi patentó el Proceso de Fermentación Continua

La excelente ubicación del Valle de Loncomilla está dada por la proximidad al mar que suaviza las altas temperaturas del día y genera un enorme diferencial térmico, que se suma a la diversidad de los suelos. Esta gran diversidad de suelos entrega una excelente herramienta para ubicar a las distintas variedades de uva en los suelos más adecuados para cada cepa.

WINEMAKING AND AGING

Varietal composition	100%
Fermentation container	Stainless steel
Fength of alcoholic fermentation	8 days
Fermentation temperatur	between 15 and 16 °C (59-61°F)
Maceration technique	Gentle Pumpover
Malolctic fermentation	50%
Length Aging Before Bottling	8 months
Age of Barrels	100% first use, French
Type of oak	Gonzalo Pérez
Winemaker	Ricardo Lagos
Viniculturist	

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Valley	Loncomilla
Vineyard name	Peñasco
Soil composition	Stony alluvial, franc soil
Training method	Vertical shoot position
Elevation	60 mts above sea level
Exposure	East to west
Year vineyard plated	2006

ANALYTICAL DATA

Al.°C	13,5
Ph	3,24
TA (g/L)	3,71
RS (g/L)	3,9