# ESTATE 1889.

# CREMASCHI° FURLOTTI





## **CARMENERE**

El Carmenere Gran Reserva ofrece un color rojo profundo y brillante. En nariz, exhibe una complejidad aromática impresionante con notas de frutos negros maduros como la ciruela, mezcladas con elementos especiados y toques sutiles de pimiento rojo asado. En boca, sorprende con su textura sedosa y sus taninos elegantes y bien integrados. Los sabores de frutas negras se intensifican, complementados por matices de chocolate negro y vainilla. La acidez equilibrada y el final persistente hacen de este Carmenere Gran Reserva una opción excepcional para maridar con carnes de caza y platos de sabores intensos.

En resumen, este vino merece una calificación sobresaliente debido a su rica complejidad y elegancia.



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	95% Carmenere, 5% Petit Verdo		
Fermentation container	Stainless steel		
Fength of alcoholic fermentation	8 days		
Fermentation	between 26 and		
temperatur	28 °C (79-82°F)		
Maceration technique	Gentle Pumpover		
Malolctic fermentation	100%		
Length Aging Before Bottling	12 months		
Age of Barrels	25% first use,		
	50% second use,		
	25% third use		
Type of oak	French, American		
Winemaker	Gonzalo Pérez		
Viniculturist	Ricardo Lagos		

### 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	2004	

# ANALYTICAL DATA

Al.ºC	13,5	
Ph	3,57	
TA (g/L)	3,67	8.57
RS (g/L)	3,1	

CREMASCHI

ESTATE 1889

CREMASCHI

**FURLOTTI** 

CARMENERE

D.O. VALLE DEL LONCOMILLA

CHILE