

ESTATE 1889.

CREMASCHI®

FURLOTTI

Gran Reserva

CABERNET SAUVIGNON



El Cabernet Sauvignon Gran Reserva presenta un color rojo intenso y brillante. Los aromas son complejos, con frutos negros maduros, notas especiadas y toques de tabaco. En boca, su estructura equilibrada y sus taninos suaves destacan, mientras que los sabores de frutos negros se fusionan con las notas especiadas percibidas anteriormente. Su acidez fresca aporta vivacidad al vino y el final es largo y persistente. Ideal para maridar con carnes rojas asadas y quesos curados.

En general, este vino Cabernet Sauvignon Gran Reserva merece una calificación excepcional gracias a su calidad, intensidad y complejidad.

FAMILIA Y VIÑEDOS

Uma família de raízes italianas com 130 anos de experiência vitivinícola, agora administrado pelos irmãos Sebastian e Andres. A história da família inclui dois cavalheiros e um inventor: Ángel Furlotti fundou o primeiro vinheiro em Mendoza e foi nomeado cavaleiro pelo rei italiano, enquanto Victor Cremaschi patenteou o Processo de Fermentação Contínua.

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 |
| Length of alcoholic fermentation | 25 days |
| Fermentation temperature | Between 25 and 28°C (77-82°F) |
| Maceration technique | Gentle Pumpover |
| Malolactic fermentation | 100% |
| Type of aging Container | 70% Barrels, 30% Stainless steel |
| Size of aging container | 225lts |
| Age of barrels | 50% first use, 2,5% second use, 25% third use |
| Type of oak | French |
| Winemaker | Gonzalo Pérez |
| Viniculturist | Ricardo Lagos |

INFO DE PRODUCCION Y VIÑEDOS

| | |
|----------------------|----------------------------|
| 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.°C | 13,5 |
| Ph | 3,66 |
| TA (g/L) | 3,13 |
| RS (g/L) | 3,03 |

