

ESTATE 1889.

CREMASCHI® FURLOTTI



EDICIÓN LIMITADA

MALBEC



Este excelente Malbec, del Valle del Maule, presenta un color rojo violáceo profundo. De gran intensidad aromática, complejo, marcada por moras, ciruelas negras, combinadas con notas florales y anís.

En boca es intenso, equilibrado y de muy buena estructura, con taninos presentes, pero a la vez maduros. Presenta un largo final y persistente.

Acompañar con carnes rojas y cordero, temperatura de servicio de 16 a 17°C.

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	27 days
Fermentation temperatur	Between 25 and 28 °C (77-82°F)
Maceration technique	Gentle Pumpover
Malolctc fermentation	100%
Type of aging Container	Barrels 14 months
Age of Barrels	50% second use 25% second use 25% third use
Type of oak	
Winemaker	French, American
Viniculturist	Gonzalo Pérez Ricardo Lagos

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Valley	Maipo
Vineyard name	-
Soil composition	Stony alluvial, franc soil
Training method	Vertical shoot position
Elevation	60 mts above sea level
Exposure	East to west
Year vineyard plated	2010

ANALYTICAL DATA

Al.°C	14
Ph	3,62
TA (g/L)	3,65
RS (g/L)	2,85

