ESTATE 1889

CREMASCHI®
FURLOTTI

RESERVA

MERLOT

Este Merlot Reserva cautiva con su elegancia y equilibrio. Sus aromas seductores, su textura suave y sus sabores vibrantes hacen de este vino una elección encantadora para deleitar los sentidos.

Aspecto: Un cautivador color rojo rubí con destellos violáceos, reflejando su vitalidad y juventud.

Aroma: Aromas seductores de frutas rojas maduras, como cerezas y ciruelas, con sutiles notas de especias y un toque elegante de vainilla.

Paladar: En boca, se despliega con una textura suave y aterciopelada. Sabores intensos de frutas rojas se entrelazan con matices de chocolate y regaliz. Los taninos son sedosos y bien integrados.

Maridaje: Combina de manera exquisita con aves de corral, carnes blancas y quesos suaves.

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 25 and 28 °C (77-82°F)
Maceration technique	Gentle Pumpover
Length Aging Before Bottling	6 months
Age of Barrels	70% First Use 30% Second 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	3,61
TA (g/L)	3,3
RS (g/L)	3,45