ESTATE 1889

CREMASCHI® FURLOTTI

RESERVA

PINOT GRIGIO

El Pinot Grigio Reserva es un vino blanco brillante con matices dorados. Su nariz revela una compleja armonía de frutas tropicales como piña y melocotón, junto con notas florales y sutiles toques de almendras. En boca, ofrece una textura sedosa y una acidez equilibrada, resaltando sabores a pera madura y cítricos. Perfecto para maridar con mariscos frescos, risotto de langostinos o pollo a la parrilla. Su elegancia y versatilidad hacen del Pinot Grigio Reserva una elección encantadora para ocasiones especiales.

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
Malolctic fermentation	-
Type of Oak	French
Winemaker	Gonzalo Pérez
Viniculturist	Ricardo Lagos

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Valley	Maule
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	2011

ANALYTICAL DATA

Al.ºC	13º
Ph	3,20
TA (g/L)	3,7
RS (g/L)	3,10