

ESTATE 1889.
CREMASCHI®
FURLOTTI



CHARDONNAY



Aspecto: Color amarillo dorado brillante.

Aroma: Aromas seductores de frutas tropicales, como piña y mango, junto con notas de manzana verde y toques sutiles de vainilla y mantequilla.

Paladar: En boca, se presenta con una textura suave y cremosa. Los sabores de frutas tropicales se combinan con notas de melocotón y cítricos, respaldados por un toque de roble bien integrado. Acidez equilibrada y final persistente.

Maridaje: Perfecto para mariscos, aves de corral, platos de pasta con salsas cremosas y quesos semicurados.

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	21 days
Fermentation temperatur	Between 12 and 14 °C (54-57°F)
Maceration technique	Gentle Pumpover
Malolctc fermentation	100%
Type of aging Container	Stainless steel
Size of aging container	-
Winemaker	Gonzalo Pérez
Viniculturist	Ricardo Lagos

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Valley	Central
Vineyard name	-
Soil composition	Stony alluvial, franc soil
Training method	Vertical shoot positioning)
Elevation	60 mts above sea level
Exposure	East to west
Year vineyard plated	20106

ANALYTICAL DATA

Al.°C	13,5
Ph	3,50
TA (g/L)	3,3
RS (g/L)	3,45

