

ESTATE 1889.
CREMASCHI®
FURLOTTI



CARMENERE



Aroma: Aromas intensos de frutas negras maduras, como moras y ciruelas, junto con sutiles notas herbáceas y especiadas.

Paladar: En boca, presenta una estructura suave con taninos sedosos. Destacan los sabores frutales, con notas de cerezas negras y pimientos verdes. El final es largo y equilibrado.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes a la parrilla, platos de cordero 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 |
| Length of alcoholic fermentation | 8 days |
| Fermentation temperature | Between 25 and 28 °C (77-82°F) |
| Maceration technique | Gentle Pumpover |
| Malolactic 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 | 2007 |

ANALYTICAL DATA

| | |
|----------|------|
| Al.°C | 13 |
| Ph | 3,61 |
| TA (g/L) | 3,35 |
| RS (g/L) | 3,1 |

