

ESTATE 1889.
CREMASCHI[®]
FURLOTTI



CARMENERE ROSÉ



Aspecto: Color rosa pálido y brillante, con reflejos sutiles de naranja o salmón.
Aroma: Aromas frescos y delicados de frutas rojas y cítricos, como fresas, frambuesas, pomelo y limón. También se pueden percibir notas florales sutiles.
Paladar: En boca, se presenta con una acidez refrescante y una textura ligera. Los sabores de frutas rojas se expresan de manera vibrante y jugosa, con una ligera dulzura que equilibra el conjunto. Final fresco y agradable.

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% Carmenere
Fermentation container	Stainless steel
Fength of alcoholic fermentation	8 days
Fermentation temperatur	Between 25 and 28 °C (77-82°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	Pangal
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	3,23
TA (g/L)	3,38
RS (g/L)	3,04

