

ESTATE 1889.
CREMASCHI
FURLOTTI



SAUBIGNON BLANC



Aspecto: Color amarillo pálido con destellos verdosos, brillante y cristalino.

Aroma: Aromas frescos y vibrantes de cítricos, como limón y pomelo, junto con notas herbáceas y toques sutiles de frutas tropicales, como maracuyá y piña.

Paladar: En boca, se presenta con una acidez refrescante y una textura ligera. Los sabores cítricos se intensifican, con matices de hierba recién cortada y un sutil toque mineral. Final limpio y vivaz.

Maridaje: Perfecto como aperitivo, mariscos, ensaladas frescas y platos de pescado ligeros

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 | 0% |
| 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 | 2015 |

ANALYTICAL DATA

| | |
|----------|------|
| Al.°C | 12,5 |
| Ph | 3,11 |
| TA (g/L) | 6,60 |
| RS (g/L) | 1,7 |

