

ESTATE 1889.

CREMASCHI®

FURLOTTI

Gran Reserva



CARMENERE

O Carmenere Gran Reserva oferece uma cor vermelha profunda e brilhante. No nariz, exibe uma impressionante complexidade aromática com notas de frutos pretos maduros, como ameixa, misturados com elementos picantes e sutis notas de pimentão vermelho torrado. No paladar surpreende pela textura sedosa e taninos elegantes e bem integrados. Os sabores de frutas escuras se intensificam, complementados por nuances de chocolate amargo e baunilha. A acidez equilibrada e o final persistente fazem deste Carmenere Gran Reserva uma harmonização excepcional com carnes de caça e pratos de sabor intenso. Em suma, este vinho merece uma classificação excepcional devido à sua rica complexidade e elegância..



FAMILIA Y VIÑEDOS

Uma família de raízes italianas com 130 anos de experiência vitivinícola, agora administrado pelos irmãos Sebastian e Andres. A história da família inclui dois cavalheiros e um inventor: Ángel Furlotti fundou o primeiro vinhedo em Mendoza e foi nomeado cavaleiro pelo rei italiano, enquanto Víctor Cremaschi patenteou o Processo de Fermentação Contínua.

A excelente localização do Vale do Loncomilla com a proximidade com o mar, o que ameniza as altas temperaturas do dia e gera um diferencial térmico, e também uma grande diversidade de solos. Esta grande diversidade de solos constitui uma excelente ferramenta para localizar os diferentes tipos de solos e os mais adequados para cada variedade.



WINEMAKING AND AGING

Varietal composition	95% Carmenere, 5% Petit Verdot
Fermentation container	Stainless steel
Fength of alcoholic fermentation	8 days
Fermentation temperatur	between 26 and 28 °C (79-82°F)
Maceration technique	Gentle Pumpover
Malolactic fermentation	100%
Age of Barrels	25% first use, 50% second use, 25% third use
Type of oak	French/American 12 Months
Winemaker	Gonzalo Pérez
Viniculturist	Ricardo Lagos

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Valley	Loncomilla
Vineyard name	Peñasco
Soil composition	Stony alluvial, franc soil
Training method	Vertical shoot position
Elevation	60 mts above sea level
Exposure	East to west
Year vineyard plated	2004

ANALYTICAL DATA

Al.°C	13,5
Ph	3,57
TA (g/L)	3,67
RS (g/L)	3,1

