

ESTATE 1889.

CREMASCHI®

FURLOTTI

Gran Reserva



PINOT NOIR



O PINOT NOIR Gran Reserva é um vinho tinto rubi brilhante e translúcido. No nariz, apresenta uma expressão aromática delicada e elegante, com notas predominantes de frutos vermelhos frescos, como cerejas e morangos, complementadas por sutis nuances de especiarias, como cravo e pimenta-do-reino. No paladar é suave e sedoso, com taninos finos e bem integrados. Destaca-se pela acidez equilibrada e pelo final longo e persistente, onde os sabores frutados e picantes ressurgem. É perfeito para acompanhar pratos de aves, carnes vermelhas magras ou queijos macios.

Em suma, o PINOT NOIR Gran Reserva é um vinho refinado, complexo e sofisticado.

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	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	50%
Age of Barrels	35% segundo uso 65% tercer uso
Type of oak	French / 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	2007

ANALYTICAL DATA

Al.°C	13
Ph	3,51
TA (g/L)	5,10
RS (g/L)	3,09

