

ESTATE 1889.

CREMASCHI[®]

FURLOTTI

RESERVA



CARMENERE



Aparência: Apresenta cor vermelha profunda e brilhante, com tons violáceos nas bordas.

Aroma: Aromas sedutores de frutas pretas maduras, como amoras e ameixas, acompanhados de notas de especiarias e toques sutis de pimenta vermelha. Notas elegantes de baunilha e tabaco, estes aromas são entregados pela barrica de carvalho.

Paladar: Na boca revela uma estrutura macia com taninos sedosos. Sabores intensos de frutas pretas e com notas de especiarias. Acidez equilibrada e final longo e persistente completam a experiência.

Harmonização: Ideal para acompanhar em churrascos, pratos com cordeiro e queijos semicurados e massas com molhos vermelhos

Este Carmener Reserva cativa pela expressividade aromática, textura sedosa e sabores vibrantes, sendo uma excelente opção para saborear em diversas ocasiões.

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% 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
Length Aging Before Bottling	6 months
Age of Barrels	70% First Use 30% Second Use
Type of Oak	French, American
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°
Ph	3,65
TA (g/L)	3,21
RS (g/L)	3,39

