

ESTATE 1889.

CREMASCHI[®]

FURLOTTI

RESERVA



Aparência: Cor vermelho rubi profundo e brilhante.

Aroma: Aromas intensos a frutas pretas maduras, como cassis e amoras, com sutis notas de ameixa e cereja. Notas a especiarias como pimenta preta e baunilha suave.

Paladar: Estrutura sólida, taninos maduros e sedosos. Sabores intensos de frutas pretas, cacau e elegantes toques de tabaco.

Acidez equilibrada e final longo e persistente.

Harmonização: Ideal para acompanhar suculentos cortes de carne vermelha e queijos maduros.

Este Cabernet Sauvignon Reserva oferece uma experiência sensorial completa, com cores profundas, aromas intensos e sabores complexos. É o companheiro perfeito para saborear pizzas, churrascos, massas ou para se deliciar sozinho.

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 Victor 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% Cabernet Sauvignon
Fermentation container	Stainless steel
Fength of alcoholic fermentation	20 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	Maule
Vineyard name	-
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	3,54
TA (g/L)	3,55
RS (g/L)	3,19

