

ESTATE 1889.

CREMASCHI[®]

FURLOTTI

RESERVA



MERLOT



Visual: Uma cativante cor vermelho-rubi com reflexos violáceos, refletindo sua vitalidade e juventude.

Aroma: Aromas sedutores de frutas vermelhas maduras, como cerejas e ameixas, com sutis notas de especiarias e um elegante toque de baunilha.

Paladar: O paladar se desenvolve com uma textura suave e aveludada. Sabores intensos de frutas vermelhas se entrelaçam com nuances de chocolate e alcaçuz. Os taninos são sedosos e bem integrados.

Harmonização: Harmoniza perfeitamente com aves, carnes brancas e queijos suaves.

Este Merlot Reserva cativa por sua elegância e equilíbrio. Seus aromas sedutores, textura suave e sabores vibrantes fazem deste vinho uma escolha deliciosa para deleitar os sentidos.

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% Merlot
Fermentation container	Stainless steel
Length of alcoholic fermentation	8 days
Fermentation temperature	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	13,5
Ph	3,61
TA (g/L)	3,3
RS (g/L)	3,45

