

ESTATE 1889.

CREMASCHI® FURLOTTI

EDICIÓN LIMITADA

CARIGNAN



Nosso Carignan Edição Limitada apresenta uma cor vermelho-rubi profunda, com notas doces de frutas vermelhas e frutos silvestres maduros, e um bouquet perfumado que evoca notas de cerejas e framboesas, que se entrelaçam elegantemente com notas picantes e balsâmicas e um sutil aroma de tomilho. Essas notas se misturam a um caráter adocicado derivado do seu envelhecimento em barricas, no qual emergem chocolate e café. O paladar expressa grande personalidade com taninos macios e maduros, refletindo novamente a qualidade das uvas e a contribuição da barrica, com um final agradável e persistente. Sirva com patês, aves de caça, cogumelos e queijos como Gruyère, Livarot e Cheddar. Perfeito com carnes vermelhas macias e magras, como lombo de vitela ou costelas de cabrito assadas temperadas com ervas finas. Sirva a 18°C.

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.



VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Composição varietal	100% CARIGNAN
Recipiente de fermentação	Aço inoxidável
Grau alcoólico	28 dias
Temperatura de fermentação	Entre 22 e 25 °C (77-82 °F)
Técnica de maceração	Remoldagem suave
Fermentação malolática	100%
Tipo de envelhecimento	Barricas 14 meses
Recipiente	30% segundo uso,
Idade das barricas	70% terceiro uso
Tipo de carvalho	Francês
Enólogo	Gonzalo Pérez
Vinicultor	Ricardo Lagos

INFORMAÇÕES SOBRE VINHEDOS E PRODUÇÃO

Vale	Loncomilla
Nome do vinhedo	-
Composição do solo	Aluvião rochoso, solo franco
Método de condução	cálice/cabeça
Elevação	60 metros acima do nível do mar
Exposição	de leste a oeste
Ano de plantio do vinhedo	1970

ANALYTICAL DATA

Al.°C	13,5
Ph	3,52
TA (g/L)	3,82
RS (g/L)	2,01

