

ESTATE 1889.

# CREMASCHI<sup>®</sup>

## FURLOTTI



### CHARDONNAY



*Aspecto: Color amarillo dorado brillante.*

*Aroma: Aromas seductores de frutas tropicales, como piña y mango, junto con notas de manzana verde y toques sutiles de vainilla y mantequilla.*

*Paladar: En boca, se presenta con una textura suave y cremosa. Los sabores de frutas tropicales se combinan con notas de melocotón y cítricos, respaldados por un toque de roble bien integrado. Acidez equilibrada y final persistente.*

*Maridaje: Perfecto para mariscos, aves de corral, platos de pasta con salsas cremosas y quesos semicurados.*

### 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

|                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| Composição varietal           | 100% Chardonnay             |
| Recipiente de fermentação     | Aço inoxidável              |
| Grau de fermentação alcoólica | 21 dias                     |
| Temperatura de fermentação    | Entre 12 e 14 °C (54-57 °F) |
| Técnica de maceração          | Retorno suave               |
| Fermentação malolática        | 0%                          |
| Tipo de envelhecimento        | Aço inoxidável              |
| Recipiente                    | -                           |
| Enólogo                       | Gonzalo Pérez               |
| Vinicultor                    | Ricardo Lagos               |

#### VINEYARD AND PRODUCTION INFO

|                    |                                 |
|--------------------|---------------------------------|
| Vale               | Central                         |
| Nome do Vinyar     | Pangal                          |
| Composição do solo | Aluvião pedregoso, solo franco  |
| Método de condução | (posição vertical dos brotos)   |
| Elevação           | 60 metros acima do nível do mar |
| Exposição          | De leste a oeste                |
| Ano de plantio     | 2007                            |

#### ANALYTICAL DATA

|          |      |
|----------|------|
| Al.°C    | 13,5 |
| Ph       | 3,12 |
| TA (g/L) | 6,10 |
| RS (g/L) | 2,6  |

