

ESTATE 1889.

CREMASCHI[®]

FURLOTTI



CARMENERE



O Carmenere Classic seduz com uma tonalidade granada profunda e um aroma convidativo de amoras e ameixas. No paladar, apresenta uma textura aveludada, combinando harmoniosamente sabores de cerejas pretas, groselhas e um sutil toque de cacau. O envelhecimento em carvalho adiciona um toque de baunilha e especiarias, realçando a complexidade do vinho. O final é suave e persistente, com uma deliciosa nuance de ervas. Este Carmenere Classic destaca a singularidade da variedade, proporcionando uma experiência de degustação elegante e cativante.

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% Carmenere
Recipiente de fermentação	Aço inoxidável
Grau de fermentação alcoólica	8 dias
Temperatura de fermentação	Entre 25 e 28 °C (77-82 °F)
Técnica de maceração	Remoldagem suave
Fermentação malolática	100%
Tipo de envelhecimento	Aço inoxidável
Recipiente	-
Enólogo	Gonzalo Pérez
Vinicultor	Ricardo Lagos

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Vale	Central
Nome do Vinyar	-
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°
Ph	3,6
TA (g/L)	3,45
RS (g/L)	3,2

