

ESTATE 1889.

CREMASCHI[®]

FURLOTTI



CARMENERE ROSÉ



Aparência: Rosa pálido e brilhante, com sutis tons de laranja ou salmão.

Aroma: Aromas frescos e delicados de frutas vermelhas e cítricas, como morango, framboesa, toranja e limão. Notas florais sutis também podem ser percebidas.

Paladar: Acidez refrescante e textura leve estão presentes no paladar. Os sabores de frutas vermelhas são vibrantes e suculentos, com um leve dulçor que equilibra o sabor geral. O final é fresco e agradável.

Harmonização: Ideal como aperitivo, perfeito para acompanhar saladas, frutos do mar, pratos de frango grelhado e culinária mediterrânea.

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	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°
Ph	3,24
TA (g/L)	3,38
RS (g/L)	3,04

