

ESTATE 1889.

CREMASCHI®

FURLOTTI

Gran Reserva

CHARDONNAY



O CHARDONNAY Gran Reserva é um vinho amarelo-dourado brilhante. No nariz, apresenta uma elegante complexidade aromática, com notas de frutas tropicais como abacaxi e manga, combinadas com sutis notas de manteiga e baunilha, provenientes do seu envelhecimento em carvalho. No paladar, é untuoso e cremoso, com uma acidez refrescante que equilibra perfeitamente a intensidade dos sabores. Destaca-se pelo seu final longo e persistente, deixando um retrogosto de frutas exóticas e delicadas notas tostadas. É perfeito para harmonizar com frutos do mar, peixes gordos ou aves assadas. Em resumo, o CHARDONNAY Gran Reserva é um vinho elegante, complexo e de alta qualidade.



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

Composição varietal	100% CHARDONNAY
	Aço inoxidável
Recipiente de fermentação	8 dias
Temperatura de fermentação	entre 15 e 16 °C (59-61 °F)
Técnica de maceração	Remoldagem suave
Fermentação malolática	50%
Tipo de envelhecimento	8 meses
Recipiente	100% primeiro uso,
Idade das barricas	
Tipo de carvalho	Francês
Enólogo	Gonzalo Pérez
Vinicultor	Ricardo Lagos

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Vale	Loncomilla
Nome do vinhedo	Peñasco
Composição do solo	Stony alluvial, franc soil
Método de condução	Vertical shoot position
Elevação	60 mts above sea level
Exposição	East to west
Ano de plantio do vinhedo	2006

ANALYTICAL DATA

Al. °C	13,5
Ph	3,24
TA (g/L)	3,71
RS (g/L)	3,9

