

ESTATE 1889.

CREMASCHI®

FURLOTTI

Gran Reserva



MERLOT



O MERLOT Gran Reserva é um vinho tinto profundo com tons violáceos. O nariz revela notas intensas de frutas vermelhas maduras, como cerejas e ameixas, acompanhadas por sutis aromas de especiarias e notas de baunilha, provenientes do envelhecimento em carvalho. No paladar, é equilibrado e suave, com taninos redondos e acidez bem integrada. Destaca-se pela persistência e elegância, deixando um final longo e sedutor. Harmoniza bem com carnes vermelhas assadas ou queijos curados. Em resumo, o MERLOT Gran Reserva é um vinho de qualidade excepcional, com grande expressividade e complexidade.

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	95% Carmenere, 5% Petit Verdot
	Aço inoxidável
Recipiente de fermentação	8 dias
Temperatura de fermentação	entre 26 e 28 °C (79-82 °F)
Técnica de maceração	Retorno suave
Fermentação malolática	100%
Tipo de envelhecimento	70% Barris, 30% Aço inoxidável
Recipiente	50% primeiro uso,
Idade das barricas	25% segundo uso,
	25% terceiro uso
Tipo de carvalho	Francês
Enólogo	Gonzalo Pérez
Vinicultor	Ricardo Lagos

INFORMAÇÕES SOBRE VINHEDOS E PRODUÇÃO

Vale	Loncomilla
Nome do vinhedo	Peñasco
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 do vinhedo	2004

ANALYTICAL DATA

Al. °C	13,5
Ph	3,52
TA (g/L)	3,54
RS (g/L)	3,59

