

ESTATE 1889.

CREMASCHI® FURLOTTI



EDICIÓN LIMITADA

MALBEC



Este excelente Malbec do Vale do Maule apresenta uma cor vermelho-violeta profunda. Possui aroma intenso e complexo, marcado por amoras e ameixas pretas, combinados com notas florais e anis.

No paladar, é intenso, equilibrado e muito bem estruturado, com taninos presentes, porém maduros. Possui um final longo e persistente.

Harmoniza com carnes vermelhas e cordeiro; temperatura de serviço: 16 a 17 °C.

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

Varietal composition	100% MALBEC
Fermentation container	Stainless steel
Fength of alcoholic	27 days
Fermentation temperatur	Between 25 and 28 °C (77-82°F)
Maceration technique	Gentle Pumpover
Malolctc fermentation	100%
Type of aging Container	Barrels 14 months
Age of Barrels	50 First use 25% second use 25% third use
Type of oak	French, American
Winemaker	Gonzalo Pérez
Viniculturist	Ricardo Lagos

INFORMAÇÕES SOBRE VINHEDOS E PRODUÇÃO

Valley	Loncomilla
Vineyard name	-
Soil composition	Stony alluvial, franc soil
Training method	Vertical shoot position
Elevation	60 mts above sea level
Exposure	East to west
Year vineyard plated	2010

ANALYTICAL DATA

Al.°C	14
Ph	3,62
TA (g/L)	3,65
RS (g/L)	2,85

