

ESTATE 1889.

CREMASCHI® FURLOTTI



EDICIÓN LIMITADA

NEBBIOLO



Nebbiolo é uma cepa antiga originária dos vales do Piemonte, Itália. Recebe seu nome da palavra italiana "Nebbia", que significa neblina e faz referência à bruma que envolve a localidade de Alba durante o outono.

Vinho de grande caráter, textura gruesa, cor vermelho rubi com tons marrons alaranjados. Seus aromas são de cerezas secas perfumadas com notas florais de rosas e folhas de tabaco. Al paladar apresenta grande estrutura, taninos onipresentes que permitem uma longa guarda na garrafa.

Se recomenda servir junto com carnes vermelhas sabrosas, como costillas de cordero asado, solomillo de cerdo en tocino e salsa de arándanos ou um entrecot de vacío vendido à mantequilla y pimienta. Se recomienda decantar antes de servir. Temperatura 18° a 20°

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.



VINIFICACIÓN E ENVELHECIMENTO

Composição varietal	100%
Recipiente de fermentação	Stainless steel
Grau alcoólico	27 days
Temperatura de fermentação	Between 25 and 28 °C (77-82°F)
	Gentle Pumpover
Técnica de maceração	100%
Fermentação malolática	Barrels 14 months
Tipo de envelhecimento	40% first use,
Recipiente	30% second use
Idade das barricas	20% third use
Tipo de carvalho	French / American
Enólogo	Gonzalo Pérez
Vinicultor	Ricardo Lagos

INFORMACIONES SOBRE VINHEDOS E PRODUÇÃO

Vale	Loncomilla
Nome do vinhedo	-
Composição do solo	Solo franco aluvial pedregoso
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	2010

ANALYTICAL DATA

Al.°C	14
Ph	3,55
TA (g/L)	3,55
RS (g/L)	3,1

