

ESTATE 1889.

CREMASCHI[®]

FURLOTTI



CABERNET SAUVIGNON



Visual: Vermelho rubi intenso e brilhante.

Aroma: Frutas pretas maduras, notas sutis de baunilha e especiarias.

Paladar: Estrutura firme, taninos maduros, corpo robusto, sabores de frutas pretas, notas de alcaçuz e pimenta-do-reino, harmonização com carvalho.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, queijos curados

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% C. Sauvignon
Recipiente de fermentação	Aço inoxidável
Grau de fermentação alcoólica	15 dias
Temperatura de fermentação	Entre 25 e 28 °C (77-82 °F)
Técnica de maceração	Retorno suave
Fermentação malolática	100%
Tipo de envelhecimento	Aço inoxidável
Recipiente	225 litros
Enólogo	Gonzalo Pérez
Vinicultor	Ricardo Lagos

VINEYARD AND PRODUCTION INFO

Vale	Central
Nome do Vinyar	-
Composição do solo	Aluvião pedregoso, solo franco
Método de condução	Guyot duplo
Elevação	60 metros acima do nível do mar
Exposição	De leste a oeste
Ano de plantio	2006

ANALYTICAL DATA

Al.°C	13°
Ph	3,60
TA (g/L)	3,30
RS (g/L)	3,10

