



## BODEGA FURLOTTI

**LOKALITA:** Argentina, Mendoza

**ROZLOHA VINIC:** 11 ha (100 % červená)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 11.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 20 až 45 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Aluviální, písek, vápenec

**ODRŮDY:** Malbec

**TOP VÍNO:** Malbec „Finca Paraje Altamira“, Malbec „Finca Lunluta“

**TECHNOLOG:** Liliana Iannizzotto, Pancho Lavaque

**KONTAKT:** Donado 640, Luján de Cuyo, Mendoza Argentina

**WEB:** [www.familiafurlotti.com](http://www.familiafurlotti.com)

Historie rodiny Furlotti začíná v Argentině v roce 1888, kdy Ángel Furlotti, rodák z italské Parmy, emigroval jako dvacetiletý kluk s vynikající znalostí půdy a pěstování révy vinné. Brzy si vysloužil přezdívku „Král vinohradů“. V roce 1914 koupil své první vinařství a začal se svými dvěma syny vyrábět víno. Jejich vinařství se stalo známým a vyhledávaným nejen kvůli vínu, ale také olivovému oleji.

Gabriela Furlotti se narodila přesně o 100 po Ángelovi a navrátila vinařství rodinnou tradici a vášeň. Přesně 100 let poté, co její prapředek koupil své první vinařství, sklídila první úrodu pod názvem Bodega Furlotti a navázala tím na jeho odkaz a víru, že nejlepší víno se dělá z nejlepších hroznů starých vinohradů.

Této tradice se drží dodnes a vytváří vína s dokonalou prezencí místního terroir. Vlastní vinice v Lulunta a Altamira, osázené pouze odrudou Malbec. Hlavní technoložka Liliana Iannizzotto (viz foto) za pomoci Pancha Lavaque (vede vinařství Conquista, jejichž vína rovněž najdete v naší nabídce) vyrábí z těchto hroznů skvosty, které uhranuly milovníky vín z celého světa.

## Červená vína

### Malbec „Finca Lunluta“

**Odrůda:** 100 % Malbec

**Vinice:** 930 m. n. m.; vinice vysázená v roce 1930; podloží aluviální s pískem a vápencem

**Vinifikace:** Nejlepší hrozny, ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, selekce bobulí, jen „free run juice“, fermentace na selektovaných kvasinkách ve francouzských baricích provázená zaléváním matolinového klobouku, přirozená malolaktická fermentace, zrání 15 měsíců částečně v nových a částečně starších francouzských baricích, následují 2 roky zrání na lahvi.

### Malbec

**Odrůda:** 100 % Malbec

**Vinice:** Hrozny pocházejí z regionů Mendoza River a Uco Valley; podloží je aluviální s kamenitým podkladem

**Vinifikace:** Ruční sběr, selekce hroznů, odstopkování, selekce bobulí, studená macerace (8 až 10 °C) po dobu 3 až 5 dní, fermentace na selektovaných kvasinkách v malých nerezových tancích provázená zaléváním matolinového klobouku, přirozená malolaktická fermentace, zrání 12 měsíců částečně ve starších francouzských dubových sudech a částečně v nerez, následuje ještě rok zrání na lahvi.