



**BODEGAS LOPEZ**  
FUNDADA EN 1898



OZAMIS 375 · M5511APG · GENERAL GUTIÉRREZ · MAIPÚ · MENDOZA · ARGENTINA · TEL: (0261) 497 2406 · lopezmza@bodegaslopez.com.ar · www.bodegaslopez.com.ar



*Casona López*

**CHARDONNAY | COSECHA 2018**

*Vino varietal elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de la variedad Chardonnay, proveniente de viñedos de nuestras fincas La Marthita y Canelli.*

**UBICACIÓN DEL VIÑEDO**

- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.
- Campo Vidal, departamento de Tupungato, provincia de Mendoza.

**CLIMA** | Zona privilegiada que posee un microclima particular de veranos secos, con días cálidos, soleados y noches frescas. De notable amplitud térmica que favorece el desarrollo de las uvas, alcanzando una gran concentración de aromas con óptimo estado sanitario.

**SUELO** | Franco-limoso de origen aluvional, poco profundo.

**SISTEMAS DE CONDUCCIÓN** | Estos viñedos son conducidos por el sistema de espaldero alto, con alta densidad de plantación y bajo rendimiento por hectárea, que asociado a la pureza varietal, permite alcanzar uvas de alta calidad.

**COSECHA** | Se realiza en forma manual con el objeto de mantener la integridad de las uvas, seleccionando los mejores racimos, con el fin de contar para su elaboración con las uvas de mayor calidad. El momento de realizar la cosecha depende de la madurez alcanzada por las uvas, proceso que es seguido con gran cuidado a fin de lograr el punto óptimo, donde se consigue una máxima expresión aromática.

**ELABORACIÓN** | Se establece un contacto íntimo con los hollejos, en tanques de acero inoxidable, donde se produce la denominada maceración pelicular a baja temperatura (8 °C durante 24 horas), con el objeto de conseguir mayor concentración de aromas y sabores propios de la variedad. Posteriormente, los mostos, escurren por gravedad sin presión externa, plenos en aromas (liberados de los hollejos) y fermentan en tanques de acero inoxidable a baja temperatura (15 °C). Terminada la fermentación, clarifica, estabiliza a temperaturas de (-2 °C) y se filtra. La conservación se realiza en tanques de acero inoxidable.

**DEGUSTACIÓN** | Este vino presenta aromas delicados donde sobresalen notas frutales. En boca es fresco y equilibrado, con un largo final.

Por sus características es un vino ideal para acompañar pescados, mariscos, carnes blancas (aves de corral y de caza), pastas con salsas suaves, verduras y quesos suaves. Se aconseja consumir a una temperatura de 8 a 10 °C. Durante su conservación los vinos deben mantenerse en lugares frescos y con poca luz. Dado que se trata de un vino blanco, se recomienda beberlo joven, dentro del año de su envasado.

**PRESENTACIÓN**

- Botellas de 750 ml.
- Cajas: 6 x 750 ml.

**DATOS ANALÍTICOS**

Alcohol	12,6%
Azúcar	1,67 gr/l.
Acidez volátil	0,24 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresado en tartárico
SO <sub>2</sub> total	102 mg/l.
SO <sub>2</sub> libre	30 mg/l.
pH	3,4

**CON TAPA A ROSCA**

