



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



Dulce Natural LOPEZ

DULCE NATURAL

Vino elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de las variedades Torrontés Riojano, Moscatel y Viognier.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Los viñedos están situados en los oasis del Río Mendoza, fundamentalmente en la zona Este del mismo.

CLIMA | Veranos secos, con días cálidos, soleados y noches frescas. Con marcada amplitud térmica, para favorecer el desarrollo de las uvas y alcanzar una gran concentración de aromas y óptimo estado sanitario.

SUELO | Arenoso y profundo.

SISTEMAS DE CONDUCCIÓN | Estos viñedos son conducidos por el sistema de espaldero alto y parral.

COSECHA | Se realiza a finales de febrero y principios de marzo según la variedad, en forma manual seleccionando los mejores racimos, con el fin de contar para su elaboración con las uvas más aptas. El proceso de madurez de las uvas es seguido cuidadosamente a fin de alcanzar el punto óptimo, que conduce a lograr la máxima expresión varietal.

ELABORACIÓN | Moderada maceración pelicular (contacto del mosto con los hollejos) a 8 °C de temperatura, la cual permite la extracción de los aromas. La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura (14 °C). El proceso de fermentación es interrumpido por acción del frío, luego por centrifugación son separadas las levaduras obteniendo un vino con baja graduación alcohólica de 7,4%. El azúcar residual de 56,00 gr/l aproximado es el que caracteriza a este delicado Dulce Natural.

DEGUSTACIÓN | De color amarillo pálido, con reflejos dorados. Posee una boca almibarada, con gran balance entre dulzor y acidez, untuoso y un largo final. En nariz revela aromas delicados donde sobresalen notas a durazno blanco. Por sus características es un vino ideal como complemento de postres, para acompañar quesos fuertes (queso azul), platos dulces y como aperitivo.

Se aconseja consumir a una temperatura de 6 a 9 °C. Durante su conservación los vinos deben mantenerse en lugares frescos y al abrigo de la luz. Dado que se trata de un vino blanco, se recomienda beberlo joven y bien frío.

PRESENTACIÓN

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

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	7,4%
Azúcar	56,00 gr/l
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresado en acético
Acidez total	6,15 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	130 mg/l
pH	3,4

CON TAPA A ROSCA

