



**BODEGAS LOPEZ**  
FUNDADA EN 1898



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



# MONTCHENOT

## BRUT NATURE

*El corte que constituye a este champagne corresponde a las variedades Pinot Noir y Chardonnay. Las uvas provienen de nuestras fincas La Marthita, Los Maitenes y Canelli.*

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.
- Lunlunta (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 denominado sistema de viña baja de labranza tradicional. De alta densidad de plantación; bajo rendimiento por hectárea, que asociado a la pureza varietal, permite alcanzar uvas de alta calidad.

**COSECHA** | Se realiza en forma manual, 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 seguido con cuidado a fin de lograr el punto óptimo, donde se consigue una máxima expresión aromática.

**ELABORACIÓN** | Luego de la selección de las uvas se realiza el descobajado. Elaborado con el primer jugo (jugo flor), obtenido por escurrimiento estático sin presión externa, permitiéndonos disponer de jugos caracterizados por aromas delicados, de calidad excepcional. Se fermentan mostos limpios (sin orujos ni borras) controlados a bajas temperaturas (15 °C). Se utilizan levaduras seleccionadas para lograr una mejor fermentación de los mostos. Posteriormente se realizan clarificaciones, estabilizaciones por frío y filtraciones, para efectuar luego el assemblage de los vinos obtenidos que constituyen lo que se denomina "vino base".

**CHAMPAÑIZACIÓN (Toma de espuma)** | Una vez elaborado el vino base, se realiza una segunda fermentación, por tal motivo se agrega el denominado licor de tiraje (levaduras seleccionadas en plena actividad y azúcar), con el objeto de que se desarrolle el proceso fermentativo en tanques herméticos de acero inoxidable. En esta etapa es muy importante el estricto control de la temperatura que no debe superar los 17 °C para que el tamaño de las burbujas sea pequeño y a su vez preserve los aromas generados durante el proceso; la presión alcanzada al finalizar la segunda fermentación, momento en el que todo el azúcar se ha convertido en alcohol y gas carbónico, es de 5 atm. Luego, se deja en contacto con las lías durante 6 meses, las cuales ceden aromas y sabores, convirtiéndolo en un champagne de mayor cuerpo y complejidad. Concluida esta etapa, se efectúan filtraciones y estabilizaciones, realizándose luego la adición del licor de expedición (azúcar y champagne) con el propósito de alcanzar un sutil perfil y establecer las tipificaciones correspondientes. El envasado se realiza con llenadora isobarmétrica a baja temperatura (-1 °C).

**DEGUSTACIÓN** | Posee un elegante aroma frutal y notas de levaduras y pan tostado. De color dorado con tonos ligeramente verdosos, agradable espuma y burbuja persistente, muy fina. En boca, se destaca por su mediana estructura. Indicado para degustar acompañando platos de suave condimentación. Se recomienda consumirlo dentro del año de envasado y a temperatura entre 6 y 8 °C.

### PRESENTACIÓN

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

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,3%
Azúcar	4,50 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresado en acético
Acidez total	5,15 gr/l. expresado en tartárico
SO <sub>2</sub> total	100 mg/l.
pH	3,3

