



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



MONTCHENOT

TINTO GRAN RESERVA 15 AÑOS | COSECHA 2003

Elaborado con uvas provenientes de nuestra finca La Marthita, de antiguos viñedos plantados en 1940. El corte que conforma este vino corresponde a las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, con predominio de la primera.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, 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 - arenoso de origen aluvional de composición calcárea.

SISTEMAS DE CONDUCCIÓN | Estos viñedos son conducidos por el denominado sistema de viña baja con labranza tradicional. De alta densidad de plantación; bajo rendimiento por planta, 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 | Se realiza a través del método clásico, con moderada maceración, en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura, no superándose los 28 °C. Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

AÑEJAMIENTO - 15 años | El añejamiento se produce en toneles de roble francés de 5.000 a 20.000 litros de capacidad, donde el vino evoluciona favorablemente durante largos años adquiriendo una notable complejidad de sabores y aromas. Luego es añejado desde el 2011 en su botella durante 6 años más, posteriormente es vestido y se encuentra disponible para ofrecer todas sus virtudes a un exigente amante del vino.

DEGUSTACIÓN | Vino de color rubí intenso con marcados tonos caobas. Se manifiestan aromas complejos. En boca revela una excelente estructura con taninos suaves, untuosos y aterciopelados presentando un largo final. Para degustarlo en su plenitud se necesita paciencia y tranquilidad para decantarlo. Verterlo despacio en un decanter, le permitirá apreciar la profundidad de su color y transparencia. La aireación ayuda a despertarlo de la estadia de tantos años en botella enalteciendo sus cualidades. Agitando suavemente el decanter y a medida que transcurren los minutos se liberan sus aromas. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves. La temperatura ideal para beber un vino de estas características especiales es entre 18 y 20 °C. Para mantener sus atributos intactos, durante la guarda, la botella debe permanecer en posición horizontal, de manera que el vino se encuentre en contacto con el corcho, alejado del calor y la luz.

PRESENTACIÓN

- Botellas de 750 ml, 1,5 y 3 litros.
- Cofres de madera: 1 x 750 ml, 6 x 750 ml, 1 x 1,5 litros + 2 copas y 1 x 3 litros + 2 copas.
- Estuche de cartulina forrada: 1 x 750 ml.
- Cajas: 6 x 750 ml y 6 estuches x 750 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	13,0%
Azúcar	1,70 gr/l.
Acidez volátil	0,52 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,90 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	96 mg/l.
pH	3,4

