



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



Trafal

TINTO

Elaborado con uvas seleccionadas provenientes de nuestras fincas en Maipú y Luján de Cuyo. El corte que constituye a este vino corresponde a las variedades Malbec, Bonarda y Tempranillo.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.
- Agrelo (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Luján de Cuyo, 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 los sistemas de espaldero alto con labranza tradicional. De alta densidad de plantación; rendimientos programados, que asociado a la pureza varietal, permite alcanzar uvas de calidad.

COSECHA | Se realiza en forma manual o mecánica, utilizando cosechadora de última tecnología que preservan la integridad del fruto, con el fin de contar para su elaboración con uvas de 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 realiza a través del método clásico, con moderada maceración, en tanques de acero inoxidable con 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 | Este vino permanece 6 meses en toneles de roble francés, de 5.000 a 20.000 litros de capacidad, donde el mismo adquiere un sutil aroma a roble.

DEGUSTACIÓN | Vino de color rojo, de intenso aroma frutal, en boca manifiesta suavidad y equilibrio.

Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves. Se aconseja consumir a una temperatura de 18 a 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 375 y 750 ml.
- Cajas: 6 x 750 ml y 12 x 375 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	13,1%
Azúcar	1,80 gr/l.
Acidez volátil	0,57 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,70 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	96 mg/l.
pH	3,4

