



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



Vasco Viejo

BLANCO

Elaborado con uvas seleccionadas de viñedos ubicados de Luján de Cuyo y Maipú. Los cepajes que conforman este corte corresponden a uvas Pedro Giménez, Torrontés y otras variedades.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Departamento de Maipú, provincia de 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 | Espaldero alto, lo que permite disponer de uvas que alcanzan óptima madurez y excelente estado sanitario.

COSECHA | Se realiza en forma manual, con el objeto de mantener la integridad de las uvas. 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 | Obtenidos los mostos por prensa neumática, 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 disponer de mayor concentración de aromas propios de la variedad. Posteriormente, estos mostos plenos en aromas (liberados de los hollejos) se 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 | Presenta un color amarillo con reflejos verdosos de agradables aromas frutales. En boca se revela con gran equilibrio y elegancia.

Ideal para acompañar carnes blancas (aves y pescados), pastas con salsas 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 375 y 700 ml.
- Cajas: 6 x 700 ml y 12 x 375 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,7%
Azúcar	1,67 gr/l.
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,40 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	108 mg/l.
SO2 libre	25 mg/l.
pH	3,4

