

CHATEAU MONTCHENOT

EDICIÓN ESPECIAL 60 ANIVERSARIO | COSECHA 1983

Edición Especial que conmemora los 60 años de la primera cosecha de nuestro gran clásico, Chateau Montchenot, hoy Montchenot, y los 130 años de la llegada a la Argentina de aquel inmigrante viticultor malagueño, Don José López Rivas, fundador de la bodega. Para esta edición elegimos, de nuestra reserva privada, la última cosecha antes del cambio de nombre. Al cumplirse los 70 años de la llegada a nuestro país de Don José López Rivas, fundador de la bodega, su hijo Federico creó este memorable vino. La primera cosecha fue 1956.

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 mantiene constante desde sus comienzos hasta la actualidad. Se realiza a través del método clásico, con moderada maceración, en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura, no superándose los 25 °C. Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

AÑEJAMIENTO - 37 años | La cosecha 1983 de esta presentación fue la última que se comercializó como Chateau Montchenot, hoy sólo Montchenot. Luego de añejarse en grandes toneles de roble francés de más de 5000 litros de capacidad, en el año 1993 fue puesto en botella, continuando su evolución durante 27 años hasta nuestros días.

DEGUSTACIÓN | Vino de color rubí intenso, con marcados tonos caoba. Se manifiestan aromas complejos. En boca revela una excelente estructura con taninos suaves y untuosos, presentando un largo final.

Para degustarlo en su plenitud se necesita paciencia y tranquilidad para decantarlo. Verterlo lentamente por las paredes de 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 destacados aromas. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves, o disfrutarlo en una prolongada sobremesa. La temperatura ideal para beberlo 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 en su estuche especial. Su producción se limita a 738 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,7%	Acidez total	4,91 gr/l. expresado en tartárico
Azúcar	1,76 gr/l.	SO2 total	95 mg/l.
Acidez volátil	0,51 gr/l. expresado en acético	pH	3,4




**BODEGAS
LOPEZ**
1898