



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



Casona López

MERLOT | COSECHA 2016

Vino varietal elaborado con uvas de la variedad Merlot, cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestras fincas La Marthita (1967) y San Carlos (1970).

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.
- Villa Seca, 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-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 | Se realiza a través del método clásico, con moderada maceración de los orujos, se efectúan dos delestages con el fin de lograr una mayor extracción de aromas, colores y taninos, 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 | El añejamiento se produce en toneles de roble francés, de 5.000 a 20.000 litros de capacidad, donde el vino evoluciona favorablemente adquiriendo una notable complejidad de sabores y aromas.

DEGUSTACIÓN | Vino de color rojo rubí. Presenta mediana estructura, taninos untuosos y largo final en boca. De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino en su botella puede prolongarse por un período de 7 años o más. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas, pastas y comidas condimentadas. 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 750 ml.
- Cajas: 6 x 750 ml.
- Cosechas especiales en distintas capacidades (750 ml, 1,5, 3, 5 y 6 litros) dependiendo las cosechas.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	13,0%
Azúcar	1,85 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,60 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	100 mg/l.
pH	3,4

