



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

SYRAH | COSECHA 2016

Vino varietal elaborado con uvas de la variedad Syrah, cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestros viñedos.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Departamento de Maipú (Alto Valle del Río Mendoza), 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 espaldero alto 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 del grado de madurez alcanzado 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 de los orujos, se efectúa un delestaje 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.

DECUSTACIÓN | Vino de color rojo intenso con tonos violetas en la periferia. En boca se manifiesta voluptuoso y presenta un largo final.

De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino en su botella puede prolongarse por un período de 5 años o más. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas asadas y pastas con salsas fuertes. 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	12,7%
Azúcar	1,90 gr/l.
Acidez volátil	0,40 gr/l. Expresado en ácido acético
Acidez total	4,70 gr/l. Expresado en ácido tartárico
SO2 total	89 mg/l.
pH	3,4

