



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



Federico López

BRUT NATURE

“Fermentación en botella”. El corte que constituye a este champagne corresponde a las variedades 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay. Las uvas, cuidadosamente seleccionadas, provienen de nuestras fincas Santa Teresita y Canelli.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Departamento de Tupungato, provincia de Mendoza.
- Departamento de Maipú, provincia de Mendoza.

CLIMA | Zona privilegiada con un microclima particular de veranos secos, días cálidos, soleados y noches frescas. De notable amplitud térmica que favorece el desarrollo de las uvas, lo que le otorga una gran complejidad de suaves aromas.

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 | Luego de la selección de las uvas se realiza el descobajado. Elaborado con el primer jugo (jugo flor), obtenido por escurrimiento estático sin presión externa, permitiéndonos disponer de jugos caracterizados por aromas delicados, de calidad excepcional. Se fermentan mostos limpios (sin orujos ni borras) controlados a bajas temperaturas (15 °C). Se utilizan levaduras seleccionadas para lograr una mejor fermentación de los mostos. Posteriormente se realizan clarificaciones, estabilizaciones por frío y filtraciones, para efectuar luego el assemblage de los vinos obtenidos que constituyen lo que se denomina “vino base”.

CHAMPAÑIZACIÓN (Toma de espuma) | Método tradicional o champenoise. Una vez elaborado el vino base, al mismo se le debe realizar una segunda fermentación, por tal motivo se le agrega licor de tiraje (levaduras seleccionadas en plena actividad y azúcar). Este proceso transcurre en sus mismas botellas a temperatura controlada durante 30 días, las cuales se colocan horizontalmente para su fermentación. En esta etapa es muy importante el estricto control de la temperatura que no debe superar los 15 °C para que el tamaño de las burbujas sea pequeño y a su vez nos permita preservar los aromas generados durante el proceso. Luego las botellas son colocadas durante 12 meses en pupitres, donde el champagne permanece en contacto con sus propias levaduras para obtener los caracteres organolépticos deseados. Aquí diariamente se giran e inclinan con lentitud hasta lograr que las levaduras se depositen en el pico de las mismas. Este proceso le confiere un fino aroma varietal y mayor complejidad a su sabor. Posteriormente mediante la acción del frío se realiza el degüello, que consiste en congelar los sedimentos reunidos en el pico de la botella. Al destaparla, la presión expulsa este tapón de hielo, obteniéndose así la perfecta limpidez del champagne. Para su preservación, en la etapa de fermentación, se utiliza “tapa corona”, logrando así un tapado hermético evitando el ingreso de oxígeno y su consiguiente oxidación, manteniendo de esta manera intactas sus características y cualidades.

DEGUSTACIÓN | Delicado aroma con notas de manteca, pan tostado y levaduras. Agradable espuma y burbuja persistente, muy fina. En boca, se destaca por su estructura y complejidad. Se recomienda consumirlo a temperatura entre 6 y 8 °C.

PRESENTACIÓN

- Botellas de 750 ml.
- Cofres de madera: 1 x 750 ml + 2 copas, 2 x 750 ml y 6 x 750 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,1%
Azúcar	4,20 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,69 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	70 mg/l.
pH	3,3

