Federico López

JEREZ

Este vino ha sido elaborado con uvas provenientes de viñedos ubicados en la Provincia de San Juan. Las variedades que lo conforman son Palomino y Pedro Giménez.

SUELO | Los suelos donde se cultivan estas variedades son arenosos.

ELABORACIÓN | Elaborado con uvas controladas durante el proceso de maduración. Luego de la selección de los racimos en buen estado de madurez, se procede a la molienda y escurrimiento en forma estática, natural y sin presión externa. Los mostos límpidos se fermentan con un estricto control de temperaturas, utilizándose levaduras seleccionadas. Luego es añejado en pequeñas vasijas de roble (soleras) y posteriormente se estabiliza en frío y se filtra. Se denomina "solera" a un sistema de disposición de vasijas superpuestas en 3 niveles. A medida que el vino alcanza su nivel de madurez, se va extrayendo una parte del contenido de las vasijas del nivel inferior. Estas vasijas se rellenan con los vinos trasvasados de los niveles superiores, agregándose el vino nuevo en las más altas.
De esta manera el jerez es el resultado de un blend de cosechas de distintos años.

AÑEJAMIENTO | Dependiendo del gusto del consumidor, su añejamiento puede prolongarse en su botella.

DEGUSTACIÓN | Es un jerez liviano, tipo dry muy suave al paladar, surgiendo en su degustación un exquisito y complejo aroma a vainilla, con notas de nuez y especias. Su color es pajizo, con tonalidad ámbar. Es un excelente aperitivo y acompaña muy bien los entremeses. Se aconseja consumir entre 6 y 8 ºC.

PRESENTACIÓN
- Botellas de 750 ml.
- Cajas: 6 x 750 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	15,4%
Azúcar	1,58 gr/l.
Ácido volátil	0,60 gr/l. expresado en ácido acético
Ácido total	4,15 gr/l. expresado en ácido tartárico
SO2 total	120 mg/l.
pH	3,4

BODEGAS LOPEZ
1898

www.bodegaslopez.com.ar