

Federico López

TINTO GRAN RESERVA | COSECHA 2005

Elaborado con uvas provenientes de nuestra finca La Marthita, de antiguos viñedos plantados en 1940. El corte que constituye a este vino corresponde a las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot, con gran 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 realiza una moderada maceración para potenciar aroma y color. Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

AÑEJAMIENTO | Este vino es añejado en toneles de roble francés de 5.000 a 20.000 litros de capacidad donde el vino evoluciona favorablemente, luego en su botella adquiere una notable complejidad de sabores y aromas. Al cabo de este tiempo está disponible para ser degustado.

DEGUSTACIÓN | Presenta un color rubí intenso, con tintes caoba. En nariz aparece un marcado aroma varietal. En boca manifiesta una sutil sensación de untuosidad, armonía y largo final.

De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino en su botella puede prolongarse por un período de 10 años o más. Por sus características es ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves. 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. Para poder degustarlo en su plenitud se aconseja decantar una hora antes.

PRESENTACIÓN

- Botellas de 750 ml y 1.5 litros.
- Cofres de madera: 2 x 750 ml, 6 x 750 ml y 1 x 1.5 litros + 2 copas.
- Cosechas especiales en distintas capacidades (750 ml, 1,5, 3, 5 y 6 litros) dependiendo las cosechas.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,9%
Azúcar	1,75 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,95 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	90 mg/l.
pH	3,4



95 95pts DESCORCHADOS


**BODEGAS
LOPEZ**
1898



www.bodegaslopez.com.ar