LOPEZ

BRUT

Este champagne ha sido elaborado con uvas Chardonnay, Semillón y Chenin Blanc, provenientes de nuestros viñedos de fincas La Marthita y Canelli.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO
- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.
- Campo Vidal, departamento de Tupungato, 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 | Las características de los suelos donde se cultivaron son: de textura fina y subsuelo con cantos rodados.

SISTEMAS DE CONDUCCIÓN | Estos viñedos son conducidos por el denominado sistema de viña baja con labranza tradicional. De alta densidad de plantación y 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 | Luego de la selección de uvas, se separan del escobajo y se maceran en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas. Así es como se obtienen, por medio del escurrimiento natural y sin presión externa, jugos caracterizados por su excepcional aroma y calidad. Estos mostos son fermentados a bajas temperaturas (15 a 17 ºC) consiguiendo de esta manera el "vino base".

CHAMPAÑIZACIÓN (Toma de espuma) | En conjunto con el vino base, el agregado de azúcar y levaduras seleccionadas, se realiza una segunda fermentación en tanques herméticos de acero inoxidable. La temperatura de fermentación es rigurosamente controlada no superando los 17 ºC, a fin de preservar los aromas que se generan en el proceso y obtener un fino y persistente "perlage". Concluida esta segunda fermentación se realiza la estabilización y filtración en frío, y luego de agregar el licor de expedición para lograr la tipificación, se obtiene este exquisito champagne.

DEGUSTACIÓN | De sutil aroma y agradable paladar. Equilibrado, fresco, de persistentes y finas burbujas. Se recomienda beber joven y bien frío.

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

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,7%
Azúcar	12,00 gr/l.
Acidez volátil	0,27 gr/l. expresado en acético
Acidez total	5,2 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	96 mg/l.

BODEGAS LOPEZ
1898

www.bodegaslopez.com.ar