



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



Cabernet Sauvignon **LOPEZ**

CABERNET SAUVIGNON | COSECHA 2015

Elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Cabernet Sauvignon, provenientes de nuestra finca La Marthita (1940).

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. Esta amplitud térmica favorece el desarrollo de las uvas, aportando gran concentración de aromas y óptimo estado sanitario.

SUELO | Franco-limoso de origen aluvional, poco profundo.

SISTEMAS DE CONDUCCIÓN | Estos viñedos son conducidos por los sistemas de viña baja y espaldero 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 que es seguido con gran cuidado a fin de lograr la máxima expresión varietal.

ELABORACIÓN | Se realiza a través del método clásico, con moderada maceración, 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 realiza 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.

DEGUSTACIÓN | Vino de color rubí profundo, con leves tonos caoba y aromas intensos. En boca revela una excelente estructura con taninos suaves y untuosos presentando un largo final.

De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino puede continuarse en su botella. Por sus características es un vino 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, al abrigo del calor y la luz.

PRESENTACIÓN

- Botellas de 750 ml.

- Cajas: 6 x 750 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	13,3%
Azúcar	1,75 gr/l.
Acidez volátil	0,56 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	89 mg/l.
pH	3,4

