



**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



# LOPEZ DULCE

## DULCE

*Este champagne, de un dulzor especial, es elaborado con uvas Chardonnay, Semillón y Chenín Blanc de nuestros viñedos de fincas Los Carolinos y Canelli.*

### UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Agrelo (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Luján de Cuyo, 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 °C) en tanques herméticos de acero inoxidable.

**CHAMPAÑIZACIÓN (Toma de espuma)** | El proceso de segunda fermentación permite obtener el azúcar necesario para lograr un equilibrio entre su dulzor y acidez que le aporta frescura, volumen y notas frutales, haciéndolo atractivo para disfrutarlo en todo momento.

**NOTAS DE DEGUSTACIÓN** | De persistentes y finas burbujas, posee un color amarillo cristalino y sutil aroma frutado. En boca es fresco, dulce, delicado y equilibrado. Se recomienda beber joven y bien frío.

### PRESENTACIÓN

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

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,6%
Azúcar	44,0 gr/l.
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresado en acético
Acidez total	6,10 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	120 mg/l.

