



**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

## EXTRA BRUT

*Para lograr armonía y distinción, se obtuvo un corte de vino base con predominio de Chardonnay, acompañado por Semillón y Chenín Blanc. Elaborado con uvas 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 realiza el descobajado. Elaborado con el primer jugo (jugo flor), obtenido por medio de escurrimiento estático sin presión externa, lo que nos permite disponer de jugos caracterizados por aromas delicados y de calidad excepcional. Estos mostos se fermentan en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas (entre 15 y 17 °C). Concluida la fermentación se realiza la clarificación, luego se estabiliza el vino en frío y se filtra con tierras de diatomeas. Su conservación se realiza en tanques de acero inoxidable.

**CHAMPAÑIZACIÓN (Toma de espuma)** | Consiste en una segunda fermentación del vino base mediante el agregado de azúcar y del denominado licor de tiraje (levaduras seleccionadas en plena actividad y azúcar). Esta segunda fermentación se realiza en tanques herméticos de acero inoxidable, donde la temperatura se mantiene a 17 °C, a fin de lograr espuma persistente, diámetro de burbujas pequeñas y aromas delicados. Concluida la toma de espuma (segunda fermentación), se realiza la estabilización por frío y el agregado del licor de expedición (azúcar y champagne) con el objeto de lograr un sutil perfil de aromas complejos, para después realizar el envasado en llenadoras isobarmétricas.

**DEGUSTACIÓN** | Posee un fino aroma a frutos blancos; en boca es fresco y delicado, con espuma persistente y finas burbujas.

### PRESENTACIÓN

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

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,1%
Azúcar	7,50 gr/l.
Ácido volátil	0,27 gr/l. expresado en acético
Ácido total	5,20 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	100 mg/l.

