Sauvignon Blanc
LOPEZ

SAUVIGNON BLANC | COSECHA 2019

Vino varietal elaborado a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestra finca Los Carolinos.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO
- Agrelo (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Luján de Cuyo, 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-limoso de origen aluvional, poco profundo.

SISTEMAS DE CONDUCCIÓN | Estos viñedos son conducidos por el denominado sistema de viña baja 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 con el objeto de mantener la integridad de las uvas, 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 el punto óptimo, donde se consigue una máxima expresión aromática.

ELABORACIÓN | Obtenidos los mostos por prensa neumática, se establece un contacto íntimo con los hollejos en tanques de acero inoxidable, donde se produce la denominada maceración pelicular, a baja temperatura (8 ºC durante 24 horas) con el objeto de disponer de mayor concentración de aromas propios de la variedad. Posteriormente, estos mostos plenos en aromas (liberados de los hollejos) se fermentan en tanques de acero inoxidable a baja temperatura (15 ºC). Terminada la fermentación, clarifican, estabilizan a temperaturas de (-2 ºC) y se filtran.
La conservación se realiza en tanques de acero inoxidable.

DEGUSTACIÓN | Suave, fresco, frutado y equilibrado, de color amarillo verdoso con destellos dorados.
Ideal para acompañar carnes blancas, pescados, mariscos y pastas con salsas suaves. Se aconseja consumir a una temperatura de 8 a 10 ºC. Durante su conservación los vinos deben mantenerse en lugares frescos y con poca luz. Dado que se trata de un vino blanco, se recomienda beberlo joven, dentro del año de su envasado.

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

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,5%
Azúcar	1,70 gr/l.
Acidez volátil	0,40 gr/l. expresado en acético
Acidez total	5,44 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	100 mg/l.
pH	3,3

CON TAPA A ROSCA

BODEGAS LOPEZ 1898

www.bodegaslopez.com.ar