# MONTCHENOT

## TINTO GRAN RESERVA 10 AÑOS | COSECHA 2010

*Elaborado con uvas provenientes de nuestra finca La Marthita, de antiguos viñedos plantados en 1940. El corte que conforma este vino corresponde a las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, con predominio de la primera.*

**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. De notable amplitud térmica que favorece el desarrollo de las uvas, alcanzando una gran concentración de aromas y una madurez con óptimo estado sanitario.

**SUELO |** Franco - arenoso de origen aluvional de composición calcárea.

**SISTEMAS DE CONDUCCIÓN |** Estos viñedos son conducidos por el denominado sistema de viña baja con labranza tradicional. De alta densidad de plantación; 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 |** Se realiza a través del método clásico, con moderada maceración, en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura, no superándose los 25 ºC. Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

**AÑEJAMIENTO - 10 años |** Se produce durante 3 años 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 intenso, con sutiles tonos caoba. Se manifiestan aromas complejos. En boca revela una excelente estructura con taninos suaves y maduros presentando un largo final.
De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino en su botella puede prolongarse por un período de 10 años o más, pudiendo lograrse lo que hoy es el Montchenot 15 y 20 años. 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 ºC. 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, alejado del calor y la luz.

**PRESENTACIÓN**
- Botellas de 375 ml, 750 ml, 1.5, 3 y 5 litros.
- Estuche de cartulina forrada: 1 x 750 ml.
- Cajas: 6 x 750 ml, 6 estuches x 750 ml y 12 x 375 ml.
- Cosechas especiales en distintas capacidades (750 ml, 1.5, 3, 5 y 6 litros) dependiendo las cosechas.

**DATOS ANALÍTICOS**

| | |
|---|---|
| Alcohol | 13,5% |
| Azúcar | 1,80 gr/l. |
| Acidez volátil | 0,55 gr/l. expresado en acético |
| Acidez total | 5,20 gr/l. expresado en tartárico |
| SO2 total | 90 mg/l. |

94 94pts DESCORCHADOS
93 93pts TIM ATKIN

BODEGAS LOPEZ 1898

www.bodegaslopez.com.ar