

# MONTCHENOT

TINTO GRAN RESERVA 100 AÑOS | COSECHA 1975

*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 gran 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 colores 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 °C. Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

**AÑEJAMIENTO - 45 años** | Este vino fue añejado en toneles de roble francés de más de 5000 litros de capacidad. En 1986 fue puesto en botellas de 700 ml y trasvasado a 1500 ml en 1996, sumando un total de 35 años de estiba en botellas hasta nuestros días.

**DEGUSTACIÓN** | Vino de color rubí intenso con marcados tonos caobas. Se manifiestan aromas complejos. En boca revela una excelente estructura con taninos suaves, untuosos y aterciopelados presentando un largo final. Al verterlo lentamente por las paredes de un decanter podrá apreciar la intensidad de su color y brillantez. La aireación ayuda a despertarlo de la estadia de tantos años en botella enalteciendo sus cualidades. Agitando suavemente el decanter y a medida que transcurren los minutos se van liberando sus particulares aromas. Ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves, o disfrutarlo en una prolongada sobremesa. La temperatura ideal para beberlo es entre 18 y 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, alejado del calor y la luz.

## PRESENTACIÓN

Bodegas López presentó este gran vino al cumplir su primer Centenario (1898-1998), en homenaje a sus fundadores: Don José López Rivas y Don José Federico López. Los estuches de roble que contienen estas botellas de 1,5 litros fueron realizados con duelas recuperadas de los toneles que Don José López Rivas importó en 1923 desde Francia.

- Botellas de 1,5 litros.

- Cofres de madera: 1 x 1,5 litros.

Su producción se limita a 1000 botellas.

## DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	13,0%
Azúcar	1,70 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,99 gr/l. expresado en tartárico
SO <sub>2</sub> total	90 mg/l.
pH	3,4



  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898