MONTCHENOT

TINTO GRAN RESERVA 115 AÑOS | COSECHA 1988

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 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 ºC. Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

AÑEJAMIENTO - 32 años | Añejado en toneles de roble francés de más de 5000 litros de capacidad, continuando luego en su botella desde el año 2000, durante 20 años hasta nuestros días.

DEGUSTACIÓN | Vino de color rubí intenso, con marcados tonos caoba. Se manifiestan aromas terciarios complejos. En boca se revela estructurado, con presencia de taninos suaves, untuosos y maduros, presentando un largo final. La temperatura ideal para beber este vino es entre 18 y 20 ºC.
Al verterlo lentamente por las paredes de una jarra decanter, podrá apreciar la profundidad de su color y brillantez. La aireación ayuda a despertarlo de la estadía de tantos años en botella enalteciendo sus cualidades. Agitando suavemente el decanter y a medida que transcurren los minutos se van liberando sus aromas característicos. Ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves, o disfrutarlo en una prolongada sobremesa. 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 750 ml y 1.5 litros.
- Cofres de madera: 1 x 750 ml + 1 copa, 6 x 750 ml y 1 x 1.5 litros.
- Cajas: 6 x 750 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,8%
Azúcar	1,70 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresado en acético
Acidez total	5,00 gr/l. expresado en tartárico
SO_2 total	90 mg/l.
pH	3,4

BODEGAS LOPEZ
1898

www.bodegaslopez.com.ar