



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



Rincón Famoso

ROSADO | COSECHA 2017

Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestra finca Los Maitenes. El corte que constituye a este vino contiene un gran predominio de la variedad Malbec.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- Lunlunta (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 con óptimo estado sanitario.

SUELO | Franco-limoso de origen aluvional, poco profundo.

SISTEMAS DE CONDUCCIÓN | Estos viñedos son conducidos por los sistemas denominados de viña baja y espalderos 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, 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 obtención de los mostos, se realiza una maceración junto a los hollejos a baja temperatura durante 18 hs aproximadamente, hasta alcanzar el color deseado, para realizar luego la fermentación en tanques de acero inoxidable a 17°C. El proceso de elaboración continúa con trasiegos, clarificaciones, estabilización por frío y conservación hasta su puesta en botella.

DEGUSTACIÓN | Presenta un color rosa intenso y delicados aromas a frutos rojos. En boca es fresco, agradable y de mediana estructura.

Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes blancas (aves y pescados), pastas con salsas suaves y muy atractivo para beberlo como aperitivo. Se aconseja consumir a una temperatura de 8 a 10°C. Durante su conservación los vinos deben mantenerse en lugares frescos y con poca luz. Dado que se trata de un vino rosado, se recomienda beberlo joven, dentro del año de su envasado.

PRESENTACIÓN

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

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	13,2%
Azúcar	4,65 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	87 mg/l.
SO2 libre	30 mg/l.
pH	3,3

CON TAPA A ROSCA

