



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



Trafal

BLANCO

Elaborado con uvas seleccionadas de nuestros viñedos. Los cepajes que conforman este assemblage corresponden a las variedades Chenín Blanc, Semillón, Pedro Giménez y Torrontés.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

- 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 | Espaldero alto, lo que permita disponer de uvas que alcanzan óptima madurez y excelente estado sanitario.

COSECHA | Se realiza en forma manual, con el objeto de mantener la integridad de las uvas. 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 °C 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 °C). Terminada la fermentación, clarifica, estabiliza a temperaturas de (-2 °C) y se filtra. La conservación se realiza en tanques de acero inoxidable.

DEGUSTACIÓN | Simple, fresco y equilibrado, de suaves aromas frutales.

Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes blancas (aves y pescados) y pastas con salsas suaves. 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. Se recomienda beberlo joven, dentro del año de su envasado.

PRESENTACIÓN

- Botellas de 375 y 750 ml.

- Cajas: 6 x 750 ml y 12 x 375 ml.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	12,4%
Azúcar	1,60 gr/l.
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,45 gr/l. expresado en tartárico
SO ₂ total	115 mg/l.
SO ₂ libre	25 mg/l.
pH	3,4

