

Xero

CABERNET SAUVIGNON | COSECHA 2017

Vino 100% varietal, elaborado con uvas de la variedad Cabernet Sauvignon, cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestra finca La Marthita.

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 con óptimo estado sanitario.

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

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 óptima 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 | Fermentación en tanques de acero inoxidable donde se realiza un estricto control de la temperatura (25 °C) y una maceración prolongada (contacto de los hollejos con el mosto), obteniéndose un vino con mayor color y aroma intenso.

DEGUSTACIÓN | Vino de particular elaboración con lenta maceración y fermentación. Su prolongado contacto con los hollejos le confiere un intenso color y una mayor estructura.

De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino en su botella puede prolongarse por un período de 5 años o más. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas asadas y comidas con salsas condimentadas. Se aconseja consumir a una temperatura de 18 a 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

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

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	13,2%
Azúcar	1,85 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresado en ácido acético
Acidez total	4,65 gr/l. expresado en ácido tartárico
SO ₂ total	100 mg/l.
pH	3,4




BODEGAS
LOPEZ
1898


www.bodegaslopez.com.ar