

CHATEAU MONTCHENOT

EDICIÓN ESPECIAL 60 ANIVERSARIO | SAFRA 1983

Edição especial que comemora os 60 anos da primeira safra do nosso grande clássico, Chateau Montchenot, hoje Montchenot, e o 130º aniversário da chegada na Argentina daquele viticultor imigrante de Málaga, Don José López Rivas, fundador da vinícola. Para esta edição escolhemos, da nossa reserva particular, a última safra antes da mudança de nome.

No 70º aniversário da chegada ao nosso país de Don José López Rivas, fundador da vinícola, seu filho Federico criou este vinho memorável. A primeira safra foi em 1956.

Feito com uvas de nossa fazenda La Marthita, de antigos vinhedos plantados em 1940. A mistura que compõe este vinho corresponde às castas Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec, com predomínio da primeira.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, estado de Mendoza.

CLIMA | Área privilegiada que tem um microclima particular de verões secos, com dias quentes, ensolarados; e noites frescas. De notável amplitude térmica que favorece o desenvolvimento das uvas, atingindo uma grande concentração de aromas com ótimo estado sanitário.

SOLO | Franco-lamoso de origem aluvionar, de composição calcária.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de vinha baixa de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação; baixo rendimento por hectare, que junto à pureza da casta, permite alcançar uvas de alta qualidade.

COLHEITA | É realizada manualmente, selecionando os melhores cachos, com o objetivo de ter para sua elaboração uvas de maior qualidade. O momento de realização da colheita depende da maturidade atingida pelas uvas, é um processo atentamente seguido com o fim de alcançar o ponto ótimo, onde se consegue uma máxima expressão aromática.

ELABORAÇÃO | É feita através do método clássico, com maceração moderada, em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura, não superior a 25 °C. Uma vez que a fermentação conclui, o vinho sofre processos de defecação, clarificação, filtração e estabilização final por frio.

ENVELHECIMENTO - 36 anos | A safra 1983 desta apresentação foi a última comercializada com o nome Chateau Montchenot, hoje só Montchenot. Logo de envelhecer em grandes tonéis de carvalho francês de mais de 5.000 litros de capacidade, no ano 1993 foi colocado na garrafa, continuando sua evolução por 24 anos até hoje.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor rubi intenso, com marcados tons de mogno. Apreciação de aromas complexos. Na boca tem uma excelente estrutura taninos macios, untuosos e aveludados apresentando um longo final. Para degustá-lo em sua plenitude, você precisa de paciência e tranquilidade para decantá-lo. Despejando-o lentamente através das paredes de um decantador permitirá que você aprecie a profundidade de sua cor e transparência. Aeração ajuda a despertá-lo da longa estadia na garrafa, aumentando suas qualidades. Agitando suavemente o decantador conforme os minutos passam seus aromas particulares são liberados. Ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos macios. A temperatura ideal para bebê-lo é entre 18 e 20 °C. Para manter seus atributos intactos, durante o armazenamento, a garrafa deve permanecer em posição horizontal, para que o vinho entre em contato com a cortiça, longe do calor e a luz.

APRESENTAÇÃO | Garrafas de 750 ml em seu estojo especial. Sua produção é limitada a 738 garrafas.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool 12,7%

Açúcar 1,76 gr/l.

Acidez volátil 0,51 gr/l. expresso em acético

Acidez total 4,91 gr/l. expresso em tartárico

SO₂ total 95 mg/l.

pH 3,4



BODEGAS
LOPEZ
1898



www.bodegaslopez.com.ar

