

Casona López

MERLOT | SAFRA 2017

Vinho varietal feito com uvas da casta Merlot, cuidadosamente selecionadas de nossas fazendas La Marthita (1960) e San Carlos (1970).

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

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

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de vinha baixa com de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação; baixo rendimento por planta, 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 realizado através do método clássico, com moderada maceração dos bagaços, é realizado um delestage para conseguir uma maior extração de aromas, cores e taninos, em tanques de aço inoxidável com controle rigoroso da temperatura, não excedendo 25 °C. Uma vez concluída a fermentação, o vinho é submetido a processos de trasfegos, clarificação, filtração e estabilização final por frio.

ENVELHECIMENTO | O envelhecimento ocorre em tonéis de carvalho francês, de 5.000 a 20.000 litros de capacidade, onde o vinho evolui favoravelmente adquirindo uma notável complexidade de sabores e aromas.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor rubi. Tem uma estrutura média, taninos untuosos e um final longo na boca.

De acordo com a preferência do consumidor, o envelhecimento deste vinho em sua garrafa pode ser prolongado por um período de 7 anos ou mais. Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas e comidas bem temperadas. É aconselhável consumir a uma temperatura de 18 a 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.
- Caixas: 6 x 750ml.
- Safras especiais em diferentes capacidades (750 ml, 1,5, 3, 5 e 6 litros) dependendo das safras.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,3%
Açúcar	1,85 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,60 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	100 mg/l.
pH	3,4




**BODEGAS
LOPEZ**
1898