

Chateau Vieux

GRAN RESERVA TINTO | SAFRA 2013

Feito com uvas de nossas fazendas La Marthita e Los Maitenes. A mistura que compõe este vinho corresponde às castas Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir, com predomínio da primeira.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, estado de Mendoza.
- Lunlunta (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 pouca profundidade com presença de pedregulho fino.

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 trasfego, clarificação, filtração e estabilização final por frio.

ENVELHECIMENTO | Ocorre por 3 anos 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. Logo evolui na garrafa até estar pronto para ser degustado.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor rubi intensa e brilhante com delicadas nuances de mogno. Redondo, harmonioso e equilibrado. De acordo com a preferência do consumidor, o envelhecimento deste vinho em sua garrafa pode ser prolongado por um período de 10 anos ou mais. Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas ou de caça, massas e queijos. 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 375 ml, 750 ml, 1,5, 3 e 5 litros.
- Garrafas de 750 ml com rótulo personalizado.
- Caixas de cartolina: 1 x 750 ml.
- Caixas: 6 x 750ml, 6 caixas de cartolina x 750 ml e 12 x 375 ml.
- Safras especiais em diferentes capacidades (750 ml, 1,5, 3, 5 e 6 litros) dependendo das safras.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,3%
Açúcar	1,77 gr/l.
Acidez volátil	0,49 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,15 gr/l. expresso em tartárico
SO2 total	100 mg/l.



90 90pts DESCORCHADOS


**BODEGAS
LOPEZ**
1898