

Federico López

BRUT NATURE

"Fermentação em garrafa". A mistura que constitui este champanhe corresponde às castas 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay. As uvas, cuidadosamente selecionadas, de nossas fazendas Santa Teresita e Canelli.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Município de Tupungato, estado de 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.

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 | Após a seleção das uvas, o desengaço é feito. Feito com o primeiro suco (suco flor), obtido por escoamento estático sem pressão externa, permitindo-nos ter sucos caracterizados por delicados aromas, de excepcional qualidade. Os mostos limpos são fermentados (sem orujos ou borras) controlados a baixas temperaturas (15 °C). As leveduras selecionadas são utilizadas para obter uma melhor fermentação dos mostos. Depois, realizam-se clarificações, estabilizações por frio e filtrações, para então realizar a mistura dos vinhos obtidos que constituem o que se denomina "vinho base".

SEGUNDA FERMENTAÇÃO (TOMADA DE ESPUMA) | Método tradicional ou champenoise. Uma vez elaborado vinho base, uma segunda fermentação deve ser feita, para isso é adicionado licor de tiragem (leveduras selecionadas em plena atividade e açúcar). Este processo ocorre nas mesmas garrafas a uma temperatura controlada durante 30 dias, são colocadas horizontalmente pela fermentação. Nesta fase, o controle rigoroso da temperatura é muito importante, não deve exceder os 15 °C de modo que o tamanho das bolhas seja pequeno para permitir conservar os aromas gerados durante o processo. Logo, as garrafas são colocadas por 12 meses em pupitres, onde o champanhe permanece em contato com sua própria levedura para obter as características organolépticas desejadas. Aqui giram e inclinam-se lentamente todos os dias até que as leveduras sejam depositadas no gargalo. Este processo confere-lhe um fino aroma varietal e maior complexidade no sabor. Posteriormente, por meio da ação do frio, realiza-se o dégorgement, que consiste em congelar os sedimentos reunidos no gargalo da garrafa. Ao destampar, a pressão ejeta esta capa de gelo, obtendo assim a perfeita limpidez do champanhe. Para sua preservação, na etapa de fermentação, é utilizada uma "tampa coroa", conseguindo-se assim um tampado hermético evitando a entrada de oxigênio e sua posterior oxidação, mantendo intactas suas características e qualidades.

DEGUSTAÇÃO | Delicado aroma com notas de manteiga, pão torrado e leveduras. Espuma agradável e bolha persistente, muito fina. Na boca, destaca-se pela sua estrutura e complexidade. Recomenda-se consumir a uma temperatura entre 6 e 8 °C.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750ml.
- Caixas de madeira: 1 x 750ml + 2 taças, 2 x 750ml e 6 x 750ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,1%
Açúcar	4,20 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,69 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	70 mg/l.
pH	3,3




**BODEGAS
LOPEZ**
1898