

Federico López

XEREZ

Este vinho foi feito com uvas dos vinhedos localizados na província de San Juan. As castas que o compõem são Palomino e Pedro Giménez.

SOLO | Os solos onde estas variedades são cultivadas são arenosos.

ELABORAÇÃO | Feito com uvas controladas durante o processo de maturação. Após a seleção dos cachos em bom estado de maturidade, procede-se à moagem e drenagem de forma estática, natural e sem pressão externa. Os mostos límpidos são fermentados com rigoroso controle de temperatura, utilizando leveduras selecionadas. É então envelhecido em pequenas cubas de carvalho (solera) e depois estabilizado em frio e filtrado.

Chama-se "solera" a um sistema de organização de vasilhas sobrepostas em 3 níveis. À medida que o vinho atinge seu nível de maturidade, uma parte do conteúdo das vasilhas do nível inferior é extraída. Essas vasilhas são preenchidas com os vinhos trasvasados dos níveis superiores, adicionando o novo vinho aos mais altos.

Desta forma, o xerez é o resultado de uma mistura de safras de diferentes anos.

ENVELHECIMENTO | Dependendo do gosto do consumidor, seu envelhecimento pode ser prolongado em sua garrafa.

DEGUSTAÇÃO | É um xerez leve, tipo seco muito suave no paladar, sugerindo em sua degustação um aroma requintado e complexo de baunilha, com notas de nozes e especiarias. Sua cor é de palha, com tonalidade âmbar. É um excelente aperitivo e combina bem com os entremeses. É aconselhável consumir entre 6 e 8 °C.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml.

- Caixas: 6 x 750 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	15,4%
Açúcar	1,58 gr/l.
Acidez volátil	0,60 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,15 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	120 mg/l.
pH	3,4




**BODEGAS
LOPEZ**
1898