

Federico López

TINTO GRAN RESERVA | SAFRA 2000

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 e Merlot, 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 uma maceração moderada para potenciar o aroma e a cor. Uma vez que a fermentação conclui, o vinho sofre processos de trasfego, clarificação, filtração e estabilização final por frio.

ENVELHECIMENTO | Este vinho é envelhecido em tonéis de carvalho francês de 5.000 a 20.000 litros de capacidade, onde o vinho evolui favoravelmente, logo na garrafa adquire uma notável complexidade de sabores e aromas. Depois desse tempo, ele estará disponível para ser degustado.

DEGUSTAÇÃO | Apresenta uma cor rubi intenso, com tons de mogno. No nariz aparece um marcado aroma varietal. Na boca manifesta uma sensação sutil de untuosidade, harmonia e final longo.

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 ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos macios. 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. Para poder degustá-lo em sua plenitude, é aconselhável decantar uma hora antes.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml, 1,5 litros.

- Caixas de madeira: 2 x 750 ml, 6 x 750 ml y 1 x 1,5 litros + 2 taças.

- Safras especiais em diferentes capacidades (750 ml, 1,5, 3, 5 e 6 litros) dependendo das safras.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,9%
Açúcar	1,75 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,95 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	90 mg/l.
pH	3,4




**BODEGAS
LOPEZ**
1898


www.bodegaslopez.com.ar