

LOPEZ

BRANCO | SAFRA 2019

Feito com uvas cuidadosamente selecionadas de nossas fazendas La Martitha e San Carlos. As uvas que compõem este assemblage são em sua maioria Semillón.

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 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 | O mosto se obtém por prensa pneumática e se estabelece um contato direto com as peles em tanques de aço inoxidável, onde se produz a chamada maceração pelicular, a baixa temperatura (8 °C por 24 horas) para ter uma maior concentração de aromas próprios da casta. Posteriormente o mosto pleno em aromas (liberados pelas peles) se fermenta, clarifica, estabiliza a temperatura de -2 °C e se filtram. A conservação é feita em tanques de aço inoxidável.

DEGUSTAÇÃO | Tem uma cor amarela esverdeada e aromas frutados com um toque de mel. Vinho macio, fresco, equilibrado e untuoso.

Ideal para acompanhar carnes brancas (aves e peixes), frutos do mar, massas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 8 a 10 °C. Durante a sua preservação os vinhos devem ser mantidos em lugares frescos e com pouca luz. Como é um vinho branco, é recomendável beber-lo jovem, dentro do mesmo ano de seu engarrafado.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 375 y 750 ml.
- Caixas: 6 x 750 ml y 12 x 375 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,9%
Açúcar	1,50 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresado en acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	96 mg/l.
pH	3,3

COM TAMPA DE ROSCA




**BODEGAS
LOPEZ**
1898