

Cabernet Sauvignon LOPEZ

CABERNET SAUVIGNON | SAFRA 2018

Feito com uvas selecionadas da casta Cabernet Sauvignon, de nossa fazenda La Marthita (1940).

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 pouca profundidade.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de vinha baixa e espaldeira 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 | O envelhecimento ocorre 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.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor rubi profunda, com ligeiros tons de mogno e aromas intensos. Na boca revela uma excelente estrutura com taninos suaves e untuosos, apresentando um final longo.

De acordo com a preferência do consumidor, o envelhecimento deste vinho pode ser prolongado em sua garrafa. Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos suaves. 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 750 ml.

- Caixas: 6 x 750ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,2%
Açúcar	1,70 gr/l.
Acidez volátil	0,56 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,20 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	89 mg/l.
pH	3,4




BODEGAS
LOPEZ
1898