

Dulce Natural LOPEZ

DULCE NATURAL

Vinho elaborado com uvas cuidadosamente selecionadas das castas Torrontés Riojano, Moscatel e Viognier.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Os vinhedos estão localizados nos oásis do rio Mendoza, principalmente na zona Este do mesmo.

CLIMA | Verões secos, com dias quentes, ensolarados e noites frescas. De notável amplitude térmica que favorece o desenvolvimento das uvas e atinge uma grande concentração de aromas e ótimo estado sanitário.

SOLO | Arenoso e profundo.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Estes vinhedos são conduzidos pelo sistema de espaldeira alta e parreira.

COLHEITA | É feita no final de fevereiro e início de março de acordo com a casta, de forma manual selecionando os melhores cachos, a fim de contar para sua elaboração com as uvas mais aptas. O processo de maturação das uvas é cuidadosamente seguido para atingir o ponto ótimo, o que leva a atingir a máxima expressão da casta.

ELABORAÇÃO | Maceração pelicular moderada (contato do mosto com as peles) a 8 °C de temperatura, o que permite a extração dos aromas. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura (14 °C). O processo de fermentação é interrompido pela ação do frio, depois por centrifugação as leveduras são separadas obtendo-se um vinho com baixo teor alcoólico de 10,3%. O açúcar residual de aproximadamente 57,00 gr / l, é o que caracteriza este delicado Natural Dulce.

DEGUSTAÇÃO | De cor amarela pálida, com reflexos dourados. Na boca é caramelado, com grande equilíbrio entre doçura e acidez, untuoso e com final longo. No nariz revela aromas delicados com notas de pêssego branco. Devido às suas características, é um vinho ideal como complemento de sobremesas, para acompanhar queijos fortes (queijo azul), pratos doces e como aperitivo.

É aconselhável consumir a uma temperatura de 6 a 9 °C. Durante a sua conservação, os vinhos devem ser mantidos em lugares frescos e protegidos da luz. Como é um vinho branco, recomenda-se beber jovem e muito frio.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml.

- Caixas: 6 x 750ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	10,3%
Açúcar	57,00 gr/l
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresado en acético
Acidez total	6,15 gr/l. expresado en tartárico
SO2 total	130 mg/l
pH	3,4

COM TAMPA A ROSCA




BODEGAS
LOPEZ
1898