

# LOPEZ

## DEMI SEC

*Este champanhe foi feito com uvas Chardonnay, Semillón e Chenín Blanc, de nossos vinhedos das fazendas La Marthita e Canelli.*

### LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, estado de Mendoza.
- Campo Vidal, município de Tupungato, 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** | As características dos solos onde foram cultivadas são: de textura fina e pedregulhos.

**SISTEMAS DE CONDUÇÃO** | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de vinha baixa de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação; baixo rendimento por planta, 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** | Após a seleção das uvas, elas são separadas do engaço e maceradas em tanques de aço inoxidável a baixas temperaturas. Assim obtêm-se, por escoamento natural e sem pressão externa, sumos caracterizados por seu aroma e qualidade excepcionais. Estes mostos são fermentados a baixas temperaturas (15 a 17 °C) em tanques de aço inoxidável.

**SEGUNDA FERMENTAÇÃO (Tomada de espuma)** | Em conjunto com o vinho base, o agregado de açúcar e leveduras selecionadas, uma segunda fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável herméticos. A temperatura de fermentação é rigorosamente controlada, não excedendo 17 °C, a fim de preservar os aromas gerados no processo e obter um fino e persistente "perlage". Uma vez terminada esta segunda fermentação, realiza-se a estabilização e a filtração em frio, depois de adicionar o licor de expedição para obter a tipificação, obtém-se este delicioso champanhe.

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO** | Bolhas persistentes e finas, de cor amarela cristalina e um sutil aroma frutado. Na boca é fresco e delicado. Recomenda-se beber jovem e muito frio.

### APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml.
- Caixas: 6 x 750 ml.

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,7%
Açúcar	20,00 gr/l.
Acidez volátil	0,27 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,25 gr/l. expresso em tartárico
SO2 total	96 mg/l.



  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898