

LOPEZ DULCE

DOCE

Este champanhe, de uma doçura especial, é feito com as uvas Chardonnay, Semillón e Chenín Blanc de nossos vinhedos das fazendas Los Carolinos e Canelli.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Agrelo (Alto Vale do Río Mendoza), município de Luján de Cuyo, 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) | O processo de segunda fermentação permite obter o açúcar necessário para conseguir um equilíbrio entre a doçura e a acidez que lhe confere frescor, volume e notas frutadas, tornando-o atraente para desfrutá-lo em todos os momentos.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO | De bolhas persistentes e finas, tem uma cor amarela cristalina e um sutil aroma frutado. Na boca é fresco, doce, delicado e equilibrado. Recomenda-se beber jovem e muito frio.

APRESENTAÇÃO

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

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,6%
Açúcar	44,0 gr/l.
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresso em acético
Acidez total	6,10 gr/l. expresso em tartárico
SO2 total	120 mg/l.




**BODEGAS
LOPEZ**
1898