

LOPEZ

EXTRA BRUT

Para conseguir harmonia e distinção, obteve-se uma mistura de vinho base com predomínio de Chardonnay, acompanhado de Semillón e Chenín Blanc. Feito com uvas 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, o desengaçado é feito. Feito com o primeiro suco (suco flor), obtido por escoamento estático sem pressão externa, permitindo-nos ter sucos caracterizados por delicados aromas, de excepcional qualidade. Estes mostos são fermentados em tanques de aço inoxidável a baixas temperaturas (entre 15 e 17 °C). Uma vez completada a fermentação, a clarificação é realizada, depois o vinho é estabilizado em frio e filtrado com terra de diatomáceas. Sua conservação é realizada em tanques de aço inoxidável.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO (Tomada de espuma) | Consiste numa segunda fermentação do vinho base, adicionando açúcar e o chamado licor de tiragem (leveduras selecionadas em plena atividade e açúcar). Esta segunda fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável herméticos, onde a temperatura é mantida a 17 °C, para obter espuma persistente, bolhas de pequeno diâmetro de e aromas delicados. Acabada a tomada de espuma, é realizada a estabilização por frio e a adição do licor de expedição (açúcar e champanhe), a fim de obter um perfil sutil de aromas complexos, para depois serem engarrafados com máquina de enchimento isobarmétricas.

DEGUSTAÇÃO | Tem um fino aroma de frutas brancas; na boca é fresco e delicado, com espuma persistente e bolhas finas.

APRESENTAÇÃO

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

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,7%
Açúcar	7,50 gr/l.
Acidez volátil	0,27 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,20 gr/l. expresso em tartárico
SO2 total	100 mg/l.




**BODEGAS
LOPEZ**
1898