

# MONTCHENOT

CHENIN BLANC | SAFRA 2019

*Vinho elaborado com uvas cuidadosamente selecionadas, da casta Chenin Blanc de nossos vinhedos localizados na fazenda Los Carolinos.*

## LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Agrelo (Alto Vale do Río Mendoza), município de Luján de Cuyo, 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 composição calcária.

**SISTEMAS DE CONDUÇÃO** | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de espaldeira alta de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação e rendimentos programados, que junto à pureza da casta, permite alcançar uvas de 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** | Um contato íntimo é estabelecido com as peles, em tanques de aço inoxidável, onde a maceração pelicular ocorre à baixa temperatura (8°C por 24 horas), a fim de alcançar uma maior concentração de aromas e sabores característicos da casta. Posteriormente, os mostos, drenados por gravidade sem pressão externa, cheios de aromas, libertados das peles, fermentam em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura (15°C). Após a fermentação, o vinho é clarificado, estabilizado a temperaturas de -2°C e filtrado. A conservação é realizada em tanques de aço inoxidável.

**DEGUSTAÇÃO** | Têm uma cor amarela clara com reflexos esverdeados, aromas cítricos, delicados e elegantes. Na boca revela-se com um grande equilíbrio e um final longo.

Por suas características é um vinho ideal para acompanhar peixes, frutos do mar e carnes brancas, massas com molhos suaves, legumes e queijos macios. É aconselhável consumir a uma temperatura de 8 a 10°C. Durante a sua preservação os vinhos devem ser mantidos em lugares frescos e com pouca luz. Como é um vinho branco, é recomendável beber-lo jovem, dentro do mesmo ano de seu engarrafado.

## APRESENTAÇÃO

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

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,6%
Açúcar	1,50 gr/l.
Acidez volátil	0,24 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,90 gr/l. expresso em tartárico
SO <sub>2</sub> total	96 mg/l.
pH	3,4



91 91pts DESCORCHADOS

  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898