

MONTCHENOT

EXTRA BRUT

Champanhe feito a partir do assemblage dos vinhos Chardonnay, Semillón e Pinot Noir. As uvas, cuidadosamente selecionadas, procedentes de nossas 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 | Franco-lamoso de origem aluvionar, de pouca profundidade.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de vinha baixa de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação; baixo rendimento por hectare, 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 desengaço 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. Os mostos limpos são fermentados (sem orujos ou borras) controlados a baixas temperaturas (15°C). As leveduras selecionadas são utilizadas para obter uma melhor fermentação dos mostos. Depois, realizam-se clarificações, estabilizações por frio e filtrações, para então realizar a mistura dos vinhos obtidos que constituem o que se denomina "vinho base".

SEGUNDA FERMENTAÇÃO (Tomada de espuma) | Uma vez elaborado vinho base, uma segunda fermentação deve ser feita, para isso é adicionado licor de tiragem (leveduras selecionadas em plena atividade e açúcar), a fim de desenvolver o processo de fermentação em tanques de aço inoxidável herméticos. Nesta fase, o controle rigoroso da temperatura é muito importante, não deve exceder os 17 °C de modo que o tamanho das bolhas seja pequeno e para conservar os aromas gerados durante o processo; a pressão alcançada no final da segunda fermentação, momento em que todo o açúcar foi convertido em álcool e dióxido de carbono, é de 5 atm. Logo, fica em contato com as borras por 6 meses, as quais cedem aromas e sabores, transformando-o em um champanhe de maior corpo e complexidade. Após esta etapa, são realizadas filtrações e estabilizações, seguidas da adição do licor de expedição (açúcar e champanhe), a fim de alcançar um perfil sutil e estabelecer as tipificações correspondentes. O engarrafado é feito com máquina de enchimento isobarmétrica a baixa temperatura (-1 °C).

DEGUSTAÇÃO | Delicado aroma frutado e fresco. De cor amarela cristalina com brilhos dourados, espuma agradável e bolha muito fina e persistente. Indicado para degustar acompanhado de comidas com temperos suaves. O Chardonnay dá elegância e intensidade aromática, o Semillón confere untuosidade e o Pinot Noir confere estrutura e complexidade. Recomenda-se consumir dentro do ano de engarrafado a uma temperatura entre 6 e 8 °C.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml, 1,5 e 3 litros.
- Caixas: 6 x 750 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,6%
Açúcar	7,50 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,18 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	96 mg/l.
pH	3,3




**BODEGAS
LOPEZ**
1898