

MONTCHENOT

TINTO GRAN RESERVA 10 ANOS | SAFRA 2010

Feito com uvas de nossa fazenda La Marthita, de antigos vinhedos plantados em 1940. A mistura que compõe este vinho corresponde às castas Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec, com predomínio da primeira.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, 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 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 | É feita através do método clássico, com maceração moderada, em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura, não superior a 25 °C. Uma vez que a fermentação conclui, o vinho sofre processos de trasfego, clarificação, filtração e estabilização final por frio.

ENVELHECIMENTO - 10 anos | Ocorre por 3 anos em tonéis de carvalho francês, de 5.000 a 20.000 litros de capacidade, onde o vinho evolui favoravelmente por longos anos adquirindo uma notável complexidade de sabores e aromas.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor rubi intenso, com sutis tons de mogno. Apreciação de aromas complexos. Na boca tem uma excelente estrutura com taninos suaves e maduros apresentando um longo final.

De acordo com a preferência do consumidor, o envelhecimento deste vinho em sua garrafa pode ser prolongado por um período de 10 anos ou mais, obtendo o que hoje são os Montchenot 15 e 20 anos. Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos macios. É aconselhável consumir a uma temperatura de 18 a 20 °C. Para manter seus atributos intactos, durante o armazenamento, a garrafa deve permanecer em posição horizontal, para que o vinho entre em contato com a cortiça, longe do calor e a luz.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 375 ml, 750 ml, 1,5, 3 e 5 litros.
- Caixas de cartolina: 1 x 750 ml.
- Caixas: 6 x 750 ml, 6 caixas de cartolina x 750 ml e 12 x 375 ml.
- Safras especiais em diferentes capacidades (750 ml, 1,5, 3, 5 e 6 litros) dependendo das safras.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,5%
Açúcar	1,80 gr/l.
Acidez volátil	0,55 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,20 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	90 mg/l.



94 94pts DESCORCHADOS
93 93pts TIM ATKIN


**BODEGAS
LOPEZ**
1898