

MONTCHENOT

TINTO GRAN RESERVA 100 ANOS | SAFRA 1975

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 - 44 anos | Este vinho foi envelhecido em tonéis de carvalho francês de mais de 5.000 litros de capacidade. Em 1986 foi colocado em garrafas de 700 ml e trasvasado a 1500 ml em 1996 adicionando um total de 33 anos de estiva em garrafas até hoje.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor rubi intenso, com marcados tons de mogno. Apreciação de aromas complexos. Na boca tem uma excelente estrutura taninos macios, untuosos e avelludados apresentando um longo final. Ao despejá-lo lentamente através das paredes de um decanter, você pode apreciar a intensidade de sua cor e brilho. Aeração ajuda a despertá-lo da longa estadia na garrafa, aumentando suas qualidades. Agitando suavemente o decantador conforme os minutos passam seus aromas particulares são liberados. Ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos macios. A temperatura ideal para bebê-lo é entre 18 e 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

Bodegas López apresentou este grande vinho quando celebrou seu primeiro centenário (1898-1998), em homenagem a seus fundadores: Dom José López Rivas e Dom José Federico López. As caixas de carvalho contendo essas garrafas de 1,5 litros foram feitas com madeira recuperada dos tonéis que Don José López Rivas importou em 1923 da França.

- Garrafas de 1,5 litros.

- Caixas de madeira: 1 x 1,5 litros.

Sua produção é limitada a 1000 garrafas.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,0%
Açúcar	1,70 gr/l.
Acidez volátil	0,50 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,99 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	90 mg/l.
pH	3,4




**BODEGAS
LOPEZ**
1898