

MONTCHENOT

TINTO GRAN RESERVA 15 ANOS | SAFRA 2004

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 - 15 anos | O envelhecimento ocorre 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. Logo é envelhecido na garrafa desde 2013 por mais de 6 anos, mais tarde ele é vestido e está disponível para oferecer todas as suas virtudes a um amante de vinho exigente.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor rubi intenso, com marcados tons de mogno. Aromas complexos são manifestados. Na boca é estruturado, com a presença de taninos macios, untuosos e maduros, apresentando um final longo. Para degustá-lo em sua plenitude, você precisa de paciência e tranquilidade para decantá-lo. Despejando-o lentamente através das paredes de um decantador permitirá que você aprecie a profundidade de sua cor e transparência. 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

- Garrafas de 750 ml y 1.5 e 3 litros.

- Caixas de madeira: 1 x 750 ml, 6 x 750 ml, 1 x 1.5 litros + 2 taças e 1 x 3 litros + 2 taças

- Caixa de cartolina: 1 x 750 ml.

- Caixas: 6 x 750 ml e 6 caixas de cartolina x 750 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,0%
Açúcar	1,70 gr/l.
Acidez volátil	0,52 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,90 gr/l. expresso em tartárico
SO2 total	96 mg/l.
pH	3,4




**BODEGAS
LOPEZ**
1898