

MONTCHENOT

TINTO GRAN RESERVA 5 ANOS | SAFRA 2015

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 - 5 anos | Ocorre por 1 ano e meio em tonéis de carvalho francês, de 5.000 a 20.000 litros de capacidade, permitindo-lhe adquirir um equilíbrio notável de sabores e aromas.

DEGUSTAÇÃO | Vinho vermelha brilhante com brilhos grenás. Em nariz revela um caráter varietal marcado. Na boca é estruturado, com taninos suaves, que dão amplitude e um final longo. É aconselhável consumir a uma temperatura de 18 a 20 °C. Para manter seus atributos intactos, durante o armazenamento, a garrafa deve permanecer horizontal, para que o vinho fique em contato com a cortiça, longe do calor e da luz.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml.

- Caixas: 6 x 750 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,3%
Açúcar	1,75 gr/l.
Acidez volátil	0,48 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,20 gr/l. expresso em tartárico
SO2 total	90 mg/l.




**BODEGAS
LOPEZ**
1898