

# Mont Reims

## DEMI SEC

*Champanhe feito a partir do assemblage onde predomina o Chardonnay, além de Chenin e Semillón. Os vinhos são provenientes de uvas cuidadosamente selecionadas de nossos próprios vinhedos em Maipú e Tupungato.*

### LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, estado de Mendoza.
- 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 desengaçado é feito. Feito com o primeiro (suco flor) e segundo suco, obtido pela ação de prensas pneumáticas. Os mostos limpos são fermentados (sem bagaços ou borras) controlados a baixas temperaturas (15 °C) e são utilizadas leveduras selecionadas para obter uma melhor fermentação dos mostos. Logo, realizam-se clarificações, estabilizações por frio e filtrações, para então realizar o assemblage 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. 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 isobarométrica a baixa temperatura (-1 °C).

**DEGUSTAÇÃO** | Apresenta uma cor amarela cristalina com reflexos esverdeados, pequenas bolhas, espuma persistente e aromas característicos de frutos brancos.

### APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml.
- Caixas: 6 x 750 ml.

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,6%
Açúcar	20,00 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,25 gr/l. expresso em tartárico
SO <sub>2</sub> total	96 mg/l.
pH	3,3



  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898