

Rincón Famoso

BRANCO | SAFRA 2019

Feito com uvas cuidadosamente selecionadas, de nossas fazendas La Marthita e Los Carolinos. As uvas que compõem este assemblage pertencem às castas: Chardonnay e Chenín Blanc.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, estado de Mendoza.
- Agrelo (Alto Vale do Río Mendoza), município de Luján de Cuyo, 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 | Obtidos os mostos por prensa pneumática, um contato íntimo é estabelecido com as peles, em tanques de aço inoxidável, onde a maceração pelicular ocorre à baixa temperatura (8 °C por 24 horas), a fim de alcançar uma maior concentração de aromas e sabores característicos da casta. Posteriormente, os mostos, drenados por gravidade sem pressão externa, cheios de aromas (libertados das peles) e fermentam em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura (15 °C). Após a fermentação, o vinho é clarificado, estabilizado a temperaturas de -2 °C e filtrado. A conservação é realizada em tanques de aço inoxidável.

DEGUSTAÇÃO | Têm uma cor amarela, com reflexos esverdeados e aromas delicados. De complexidade moderada, onde notas florais e frutos brancos se destacam. Na boca revela uma acidez moderada que dá frescor e persistência. Ideal para acompanhar carnes brancas (aves e peixes), frutos do mar e massas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 8 a 10 °C. Durante a sua preservação os vinhos devem ser mantidos em lugares frescos e com pouca luz. Como é um vinho branco, é recomendável beber-lo jovem, dentro do mesmo ano de seu engarrafado.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 375 ml e 750 ml.
- Caixas: 6 x 750 ml e 12 x 375 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,7%
Açúcar	1,60 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,70 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	100 mg/l.
pH	3,4

COM TAMPA A ROSCA




**BODEGAS
LOPEZ**
1898