

Rincón Famoso

ROSADO | SAFRA 2019

Feito com uvas cuidadosamente selecionadas de nossa fazenda Los Maitenes. A mistura que constitui este vinho contém uma grande predominância da casta Malbec.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Lunlunta (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 pouca profundidade.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de vinha baixa e espaldeiras 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 obtenção do mosto, é efectuada uma maceração junto às peles a baixa temperatura, durante aproximadamente 18 horas, até se atingir a cor desejada, para depois fermentar em cubas de inox a 17 °C. O processo de elaboração continua com estantes, clarificações, estabilização a frio e conservação até ser engarrafado.

DEGUSTAÇÃO | Tem uma cor rosa intensa e aromas delicados de frutas vermelhas. Na boca é fresco, agradável e de estrutura média.

Por suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes brancas (aves e peixes), massas com molhos suaves, e é muito interessante para beber como aperitivo. 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 rosé, é recomendável beber-lo jovem, dentro do mesmo ano de seu engarrafado.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml.

- Caixas: 6 x 750 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,4%
Açúcar	4,40 gr/l.
Acidez volátil	0,30 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	87 mg/l.
pH	3,3

COM TAMPA A ROSCA




**BODEGAS
LOPEZ**
1898