

# Traful

BLEND DE UVAS BRANCAS

*Traful é uma palavra de origem Mapuche que significa união. Esta jovem e fresca mistura de uvas Torrontés, Semillón e Chardonnay nasceu inspirada na natureza Patagônia.*

## LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- 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** | Espaldeira alta, que permite ter uvas que atingem uma ótima maturidade e excelente estado sanitário.

**COLHEITA** | É realizada manualmente, a fim de manter a integridade das uvas. 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** | O mosto se obtém por prensa pneumática e se estabelece um contato direto com as peles em tanques de aço inoxidável, onde se produz a chamada maceração pelicular, a baixa temperatura (8 °C por 24 horas) para ter uma maior concentração de aromas próprios da casta. Posteriormente o mosto pleno em aromas (liberados pelas cascas) se fermenta em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura (15 °C). Após a fermentação o vinho é clarificado, estabilizado a temperatura de -2 °C e filtrado. A conservação é feita em tanques de aço inoxidável.

**DEGUSTAÇÃO** | Simples, fresco e equilibrado, de suaves aromas frutados.

Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes brancas (aves e peixes) e massas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 6 a 8 °C. Durante a sua preservação os vinhos devem ser mantidos em lugares frescos e com pouca luz. É recomendável beber-lo jovem, dentro do mesmo ano de seu engarrafado.

## APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 375 ml, 750 ml e 1,125 ml.

- Caixas: 6 x 750 ml, 6 x 1,125 ml e 12 x 375 ml.

## DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,7%
Açúcar	1,60 gr/l.
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,45 gr/l. expresso em tartárico
SO <sub>2</sub> total	115 mg/l.
pH	3,4

COM TAMPA A ROSCA



  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898



[www.bodegaslopez.com.ar](http://www.bodegaslopez.com.ar)