

# Traful

BLEND DE UVAS TINTAS

*Traful é uma palavra de origem Mapuche que significa união, que nos inspirou a fazer essa mistura de Malbec, Tempranillo, Merlot e Sangiovesse. Jovem e equilibrada, nos conecta com a natureza.*

## 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 espaldeira alta de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação e rendimentos programados, que junto à pureza da casta, permite alcançar uvas de qualidade.

**COLHEITA** | É feita manual e mecânica, utilizando colheitadeira de última geração que preserva a integridade do fruto, com o objetivo de ter para sua elaboração uvas de 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** | Este vinho permanece 3 mês em tonéis de carvalho francês, de 5.000 a 20.000 litros de capacidade, onde adquire um aroma sutil de carvalho.

**DEGUSTAÇÃO** | Vinho de cor vermelha intensa, de aroma frutado intenso, na boca é suave e equilibrado.

Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 15 a 16 °C. Para manter seus atributos intactos, durante o armazenamento, a garrafa deve permanecer em posição horizontal, para que o vinho entre em contato com a cortiça, longe do calor e a luz.

## 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	13,1%
Açúcar	1,80 gr/l.
Acidez volátil	0,57 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,70 gr/l. expresso em tartárico
SO <sub>2</sub> total	96 mg/l.
pH	3,4



  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898



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