

Vasco Viejo

BRANCO

Feito com uvas selecionadas de nossas fazendas em Maipú e Luján de Cuyo. As castas que compõem este vinho correspondem a uvas Torrontés, Chardonnay e de outras castas.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Município de Maipú, estado de 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 | 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 | Apresenta uma cor amarela com reflexos verdosos de agradáveis aromas frutados. No paladar tem grande equilíbrio e elegância.

Ideal para acompanhar carnes brancas (aves e peixes), 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 700 ml.
- Caixas: 6 x 700 ml e 12 x 375 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,7%
Açúcar	1,67 gr/l.
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,40 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	108 mg/l.
pH	3,4




**BODEGAS
LOPEZ**
1898