

# Vasco Viejo

## TINTO

*Feito com uvas cuidadosamente selecionadas de nossas fazendas em Maipú e Lujan de Cuyo. A mistura que compõe este vinho corresponde às uvas Tempranillo, Merlot e Malbec.*

### 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.

**DEGUSTAÇÃO** | Vinho de cor vermelha brilhante com reflexos roxos e aromas de frutos vermelhos. Na boca é harmonioso e delicado.

Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 18 a 20 °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 e 700 ml.
- Caixas: 6 x 700 ml e 12 x 375 ml.

### DADOS ANALÍTICOS

|                       |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| Álcool                | 12,9%                            |
| Açúcar                | 1,58 gr/l.                       |
| Acidez total          | 4,70 gr/l. expresso em tartárico |
| SO <sub>2</sub> total | 90 mg/l.                         |
| pH                    | 3,4                              |



  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898

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