

Xero

CHARDONNAY | SAFRA 2019

Vinho 100% varietal, feito com uvas cuidadosamente selecionadas da casta Chardonnay de nossas fazendas Los Carolinos e La Marthita.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Agrelo (Alto Vale do Río Mendoza), município de Luján de Cuyo, estado de Mendoza.
- Cruz de Piedra (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 espaldeira alta, com alta densidade de plantação e baixo rendimento por hectare, que junto à pureza da casta da cultura, permite ter uvas de qualidade imbatível.

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 | Maceração pelicular moderada (contacto do mosto com as peles) a baixa temperatura (8 °C), que permite uma melhor extração dos aromas. Fermentação em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura (entre 15 e 17 °C). Uma vez terminada a fermentação, é estabilizado a -2°C e filtrado.

DEGUSTAÇÃO | Apresenta uma cor amarela pálida com reflexos dourados e esverdeados, aromas delicados onde as notas de frutas cítricas e um pouco de mel se destacam. Na boca é fresco e equilibrado, com um final longo. Por suas características é um vinho ideal para acompanhar peixes, frutos do mar, carnes brancas, massas com molhos suaves, legumes e queijos macios. 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 750 ml.
- Caixas: 6 x 750ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,9%
Açúcar	1,50 gr/l.
Acidez volátil	0,24 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	102 mg/l.
pH	3,3

COM TAMPA A ROSCA




**BODEGAS
LOPEZ**
1898