



López Dulce Natural

Cosecha 2015

Referencia al vino. Vino elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas de las **variedades Torrontés Riojano, Moscatel y Viognier.**

Ubicación del viñedo. Los viñedos están situados en los oasis del Río Mendoza, fundamentalmente en la zona Este del mismo.

Clima. Veranos secos, con días cálidos, soleados y noches frescas. Con marcada amplitud térmica, para favorecer el desarrollo de las uvas y alcanzar una gran concentración de aromas y óptimo estado sanitario.

Suelo. Arenoso y profundo.

Sistemas de conducción. Estos viñedos son conducidos por el sistema de espaldero alto y parral.

Cosecha. Se realiza a finales de febrero y principios de marzo según la variedad, en forma manual seleccionando los mejores racimos, con el fin de contar para su elaboración con las uvas más aptas. El proceso de madurez alcanzado por las uvas, es seguido cuidadosamente a fin de lograr el punto óptimo, que conduce a lograr la máxima expresión varietal.

Elaboración. Moderada maceración pelicular (contacto del mosto con los hollejos) a 8 °C de temperatura, la cual permite la extracción de los aromas.

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura (14 °C). **El proceso de fermentación es interrumpido por acción del frío y por centrifugación para que queden restos de azúcar en el vino, de 63,00 gr/l, y para lograr una baja graduación alcohólica de 8,6%.**

Notas de degustación. Presenta un color amarillo pálido, con reflejos dorados. Posee una boca almibarada, con gran balance entre dulzor y acidez, untuoso y un largo final. En nariz revela aromas delicados donde sobresalen notas a durazno blanco.

Degustación. Por sus características es un vino ideal como complemento de postres, para acompañar quesos fuertes (queso azul), platos dulces y como aperitivo.

Se aconseja consumir a una temperatura de 6 a 9 °C. Durante su conservación los vinos deben mantenerse en lugares frescos y al abrigo de la luz. Dado que se trata de un vino blanco, se recomienda beberlo joven y bien frío.

Presentación. Botella blanca de 750 ml y tapa a rosca.

Datos Analíticos:

Alcohol 8,6%

Azúcar 63,00 gr/l.

Acidez Volátil 0,36 gr/l. expresado en acético

Acidez total 6,15 gr/l. expresado en tartárico

SO2 total 130 mg/l.

SO2 libre 20 mg/l.

Ph 3.4

Bodegas López

Fundada en 1898 - Mendoza - Argentina

Safrá 2016. Prova em 21/04/2017. Bodegas López, Mendoza.