



Casona López Malbec

Cosecha 2014

Referencia al vino. Vino varietal, elaborado con uvas de la variedad Malbec, cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestras fincas Los Maitenes (1915) y Los Carolinos (1925).

Ubicación del viñedo.

- Lunlunta, departamento de Maipú, provincia de Mendoza.
- Agrelo (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Luján de Cuyo, provincia de Mendoza.

Clima. Zona privilegiada que posee un microclima particular de veranos secos, con días cálidos, soleados y noches muy frescas. De notable amplitud térmica que favorece el desarrollo de las uvas, alcanzando una gran concentración de aromas con óptimo estado sanitario.

Suelo. Franco-limoso de origen aluvional, poco profundo.

Sistemas de conducción. Estos viñedos son conducidos por el denominado sistema de viña baja con labranza tradicional. De alta densidad de plantación; bajo rendimiento por planta, que asociado a la pureza varietal permite alcanzar uvas de alta calidad.

Cosecha. Se realiza en forma manual, seleccionando los mejores racimos, con el fin de contar para su elaboración con las uvas de mayor calidad. El momento de realizar la cosecha depende de la madurez alcanzada por las uvas, proceso que es seguido con gran cuidado a fin de lograr el punto óptimo, donde se consigue una máxima expresión aromática.

Elaboración. Se realiza a través del método clásico, con moderada maceración de los orujos, se efectúa un delestaje con el fin de lograr una mayor extracción de aromas, colores y taninos, en tanques de acero inoxidable con estricto control de la temperatura, no superándose los 28 °C.

Concluida la fermentación el vino es sometido a procesos de trasiegos, clarificación, filtración y estabilización final por frío.

Añejamiento. El añejamiento se produce en toneles de roble Francés, de 5.000 a 20.000 litros de capacidad, donde el vino evoluciona favorablemente adquiriendo una notable complejidad de sabores y aromas.

Degustación. Vino de color rojo rubí, brillante, de aromas intensos a frutos rojos, sutil toque de madera, sus taninos son suaves y untuosos. Vino armónico, equilibrado y de largo final en boca.

De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino en su botella puede prolongarse por un período de 5, 10 años o más, en botellas de 750 y 1.500 ml. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas, pastas y comidas condimentadas. Se aconseja consumir a una temperatura de 18 a 20 °C.

Para mantener sus atributos intactos, durante la guarda, la botella debe permanecer en posición horizontal, de manera que el vino se encuentre en contacto con el corcho, alejado del calor y la luz.

Presentación. Botellas de 750 ml; 1,5 y 3 litros.

Datos Analíticos:

Alcohol: 13,1%

Azúcar: 1,50 gr/l.

Acidez Volátil: 0,24 gr/l. expresado en acético

Acidez total: 4,50 gr/l. expresado en tartárico

SO₂ total: 100 mg/l.

SO₂ libre: 30 mg/l.

Ph: 3,3

Bodegas López

Fundada en 1898 - Mendoza - Argentina

Safrá 2014. Prova em 21/04/2017. Bodegas López, Mendoza.