



## Montchenot Tinto Joven

### Cosecha 2010

**Referencia al vino.** *El mismo Montchenot de siempre, más joven, con menos años de añejamiento para jóvenes amantes del buen vino.* Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestra finca La Marthita, de antiguos viñedos plantados en 1940. El corte que constituye a este vino corresponde a las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, con predominio de la primera.

**Ubicación del viñedo.** Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.

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

**Suelo.** Franco arenoso de origen aluvional, de composición calcárea.

**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, 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.** Su corto añejamiento se produce en toneles de roble Francés, de 5.000 a 20.000 litros de capacidad, permitiéndole adquirir una notable complejidad de sabores y aromas.

**Notas de degustación.** Vino de color rojo brillante con destellos granate. En nariz revela un marcado carácter varietal. En boca se presenta estructurado, con taninos suaves, que le confieren amplitud y un largo final. 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 750ml.

**Datos Analíticos:**

Alcohol: 13,1%

Azúcar: 1,75 gr/l.

Acidez Volátil: 0,48 gr/l. expresado en acético

Acidez total: 4,80 gr/l. expresado en tartárico

SO2 total: 90 mg/l.

SO2 libre: 30 mg/l.

Ph: 3,4

*Bodegas López*

Fundada en 1898 - Mendoza - Argentina

*Safrá 2010. Prova em 21/04/2017. Bodegas López, Mendoza.*