



## Chateau Vieux Tinto Gran Reserva

### Cosecha 2008

**Referencia al vino.** Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas provenientes de nuestras fincas La Marthita y Los Maitenes. El corte que constituye a este vino corresponde a las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir, con gran predominio de la primera.

**Ubicación del viñedo.**

- Cruz de Piedra (Alto Valle del Río Mendoza), departamento de Maipú, provincia de Mendoza.
- Lunlunta (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. De notable amplitud térmica que favorece el desarrollo de las uvas, alcanzando una gran concentración de aromas con óptimo estado sanitario.

**Suelo.** Franco-arenoso de origen aluvional, poco profundo con presencia de canto rodado fino.

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

**Añejamiento.** Añejado durante largos años en toneles de roble francés de más de 10.000 litros de capacidad, donde el vino evoluciona favorablemente adquiriendo una notable complejidad de sabores y aromas. Al cabo de 8 años este vino es puesto en botella y se encuentra disponible para ser degustado.

**Notas de degustación.** Vino de color rubí intenso brillante con delicados matices caoba. Redondo, armónico y equilibrado.

**Degustación.** De acuerdo a la preferencia del consumidor, el añejamiento de este vino en su botella puede prolongarse por un período de 10 años o más. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas o de caza, pastas y quesos. 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.

**"El tiempo y la paciencia dedicados al añejamiento no se los pedimos a usted, los ponemos nosotros"**

**Presentación.** Botellas de 375 ml, 750 ml y 1,5 litros.

**Datos Analíticos:**

Alcohol 12,9%

Azúcar 1,77 gr/l.

Acidez Volátil 0,49 gr/l. expresado en acético

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

SO<sub>2</sub> total 100 mg/l.

pH 3,4

*Bodegas López*

Fundada en 1898 - Mendoza - Argentina

*Safrá 2009. Prova em 21/04/2017. Bodegas López, Mendoza.*