



Montchenot Tinto Gran Reserva

Cosecha 2004

Referencia al 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 gran 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. 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, 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. El añejamiento se produce en toneles de roble Francés, de 5.000 a 20.000 litros de capacidad, donde el vino evoluciona favorablemente durante largos años adquiriendo una notable complejidad de sabores y aromas. Al cabo de 10 años está disponible para ser degustado.

Notas de degustación. Vino de color rubí intenso, con sutiles tonos caoba, aromas complejos y revelando en boca una excelente estructura con taninos suaves y maduros, presentando un largo final.

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, pudiendo lograrse lo que hoy es el Montchenot 15 ó 20 años. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves. 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. **Se aconseja decantar para poder degustarlo en su plenitud.**

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

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

Datos Analíticos:

Alcohol 13,1%

Azúcar 1,80 gr/l.

Acidez Volátil 0,55 gr/l. expresado en acético

Acidez total 4,91 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

*Safra 2006. Prova em 21/04/2017. Bodegas López, Mendoza,
Prova Vertical 10, 15 e 20 anos.*