



## Montchenot Tinto Gran Reserva 15 años

### Cosecha 2000

**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. **En 2006 este vino fue puesto en botellas de 750ml** donde comienza un largo proceso de evolución, que al cabo de 5 años de estiba es vestido y se encuentra disponible para ofrecer todas sus virtudes a un exigente amante del vino.

**Notas de degustación.** Vino de color rubí intenso, con marcados tonos caoba. Se manifiestan aromas complejos. En boca revela una excelente estructura con taninos suaves, untuosos y aterciopelados presentando un largo final.

**Degustación.** Este especial vino que ha llevado más de una generación de cuidados, merece ser tomado con tiempo.

Para degustarlo en su plenitud se necesita paciencia y tranquilidad para decantarlo. Vertirlo despacio en una jarra decanter lamiendo sus paredes, le permitirá apreciar la profundidad de su color rubí oscuro con matices caoba y su transparencia. La aireación ayuda a despertarlo de la estadía de tantos años en botella enalteciendo sus cualidades. Agitando suavemente el decanter y a medida que transcurren los minutos se van liberando sus intensos aromas a Cabernet Sauvignon. Por sus características es un vino ideal para acompañar carnes rojas y comidas con salsas suaves. La temperatura ideal para beber un vino de estas características especiales es entre 18 y 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.** Este vino se presenta en: Botella de 750 ml: 1 botella en Estuche de Cartulina Forrada, 1 botella en Estuche de Madera, 6 botellas en Caja de Cartón Corrugado, 6 botellas en Estuche de Madera.

Botella de 1,5 litros: 1 botella con 2 copas en Estuche de Madera. Botella de 3 litros: 1 botella con 2 copas en Estuche de Madera.

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

**Datos Analíticos:**

Alcohol 12,9%

Azúcar 1,70 gr/l.

Acidez Volátil 0,52 gr/l. expresado en acético

Acidez total 4,90 gr/l. expresado en tartárico

SO2 total 96 mg/l.

pH 3,4

*Bodegas López*

Fundada en 1898 - Mendoza - Argentina

*Safrá 2001. Prova em 21/04/2017. Bodegas López, Mendoza,  
Prova Vertical 10, 15 e 20 anos.*