



## Montchenot Tinto Gran Reserva 20 años

### Cosecha 1995

**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. Luego es añejado en su botella durante 10 años, posteriormente es vestido y se encuentra disponible para ofrecer todas sus virtudes a un exigente amante del vino.

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

Para degustarlo en su plenitud se necesita paciencia y tranquilidad para decantarlo. Verterlo lentamente por las paredes de un decanter le permitirá apreciar la profundidad de su color rubí oscuro con matices caoba y su transparencia. La aireación ayuda a despertarlo de la estadia de tantos años en botella enaltecendo 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, o disfrutarlo en una prolongada sobremesa. La temperatura ideal para beberlo 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.

**Presentación.**

- Botella de 750 ml: 1 botella en Estuche de Cartulina Forrada, 1 botella en Cofre de Madera, 6 botellas en Caja de Cartón Corrugado, 6 botellas en Cofre de Madera.

- Botella de 1,5 litros: 1 botella con 2 copas en Cofre de Madera.

**Datos Analíticos:**

Alcohol: 12,8%

Azúcar: 1,67 gr/l.

Acidez Volátil: 0,50 gr/l. expresado en acético

Acidez total: 5,14 gr/l. expresado en tartárico

SO<sub>2</sub> total: 97 mg/l.

SO<sub>2</sub> libre: 30 mg/l.

Ph: 3,4

*Bodegas López*

Fundada en 1898 - Mendoza - Argentina

*Safrá 1996. Prova em 21/04/2017. Bodegas López, Mendoza, Prova Vertical  
10, 15 e 20 anos.*