

LOPEZ CABERNET SAUVIGNON 2021 x 750ml

A casta utilizada para fazer este vinho é Cabernet Sauvignon, cuidadosamente selecionadas de nossa fazenda "La Marthita".

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

Cruz de Piedra (Alto Vale do Río Mendoza), município de Maipú, Mendoza.

CLIMA | Área privilegiada que tem um microclima particular de verões secos, com dias quentes, ensolarados; e noites frescas. De notável amplitude térmica que favorece o desenvolvimento das uvas, atingindo uma grande concentração de aromas com ótimo estado sanitário.

SOLO | Franco-lamoso de origem aluvionar, de pouca profundidade.

SISTEMAS DE CONDUÇÃO | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de vinha baixa e espaldeira de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação; baixo rendimento por hectare, que junto à pureza da casta, permite alcançar uvas de alta qualidade.

COLHEITA | É realizada manualmente, selecionando os melhores cachos, com o objetivo de ter para sua elaboração uvas de maior qualidade. O momento de realização da colheita depende da maturidade atingida pelas uvas, é um processo atentamente seguido com o fim de alcançar o ponto ótimo, onde se consegue uma máxima expressão aromática.

ELABORAÇÃO | É feita através do método clássico, com maceração moderada, em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura, não superior a 25 °C. Uma vez que a fermentação conclui, o vinho sofre processos de trasfego, clarificação, filtração e estabilização final por frio.

ENVELHECIMENTO | O envelhecimento ocorre por 6 meses em tonéis de carvalho francês, de 5.000 a 20.000 litros de capacidade, onde o vinho evolui favoravelmente adquirindo uma notável complexidade de sabores e aromas.

DEGUSTAÇÃO | Vinho tinto rubi com tons de mogno. Aromas intensos de groselha e framboesa, pimenta preta e alcaçuz. Na boca revela uma excelente estrutura com taninos suaves e untuosos, apresentando um final longo. Pelas suas características, é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, empanadas, ensopados ou queijos como Camembert, Cheddar e Emmental. Temperatura de serviço: 14-16 °C.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool 13,3%

Açúcar 1,95 gr/l.

Acidez total 5,05 gr/l. expresso em tartárico

pH 3,4

