

## LOPEZ MALBEC 2021 x 750ml

*A casta utilizada para fazer este vinho é Malbec, cuidadosamente selecionadas de nossas fazendas “Los Carolinos” e “Los Maitenes”.*

### LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Agrelo (Alto Vale do Río Mendoza), Luján de Cuyo, Mendoza.
- Lunlunta (Alto Vale do Río Mendoza), 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 de média intensidade, cor vermelho violeta e reflexos granada. Aromas de frutas vermelhas frescas (ameixa e amora) e levemente picante (canela). Elegante, harmonioso e equilibrado. Este Malbec combina muito bem com carnes vermelhas, grelhados, ensopados, massas com molho de tomate e queijos duros.  
Temperatura de serviço: 14-16 °C.

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool 14%

Açúcar 1,95 gr/l.

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

pH 3,4

