

LOPEZ SAUVIGNON BLANC 2022

Vinho varietal feito de uvas cuidadosamente selecionadas de nossa fazenda Los Carolinos.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

– Agrelo (Alto Vale do Río Mendoza), município de Luján de Cuyo, 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 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 | O mosto se obtém por prensa pneumática e se estabelece um contato direto com as peles em tanques de aço inoxidável, onde se produz a chamada maceração pelicular, a baixa temperatura (8 °C por 24 horas) para ter uma maior concentração de aromas próprios da casta. Posteriormente o mosto pleno em aromas (liberados pelas peles) se fermenta, clarifica, estabiliza a temperatura de -2 °C e se filtram. A conservação é feita em tanques de aço inoxidável.

DEGUSTAÇÃO | Suave, fresco, frutado e equilibrado, de cor amarela esverdeada com brilhos dourados. Ideal para acompanhar carnes brancas, peixes, frutos do mar e massas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 6 a 8 °C. Como é um vinho branco, é recomendável beber-lo joven.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool 13,3%

Açúcar 1,60 gr/l.

Acidez total 4,60 gr/l. expresado en tartárico

