

## LOPEZ DULCE NATURAL 2022

*Vinho elaborado com uvas cuidadosamente selecionadas das castas  
Torrontés Riojano, Moscatel e Viognier.*

### LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

Os vinhedos estão localizados nos oásis do rio Mendoza, principalmente na zona Este do mesmo.

**CLIMA** | Verões secos, com dias quentes, ensolarados e noites frescas. De notável amplitude térmica que favorece o desenvolvimento das uvas e atinge uma grande concentração de aromas e ótimo estado sanitário.

**SOLO** | Arenoso e profundo.

**SISTEMAS DE CONDUÇÃO** | Estes vinhedos são conduzidos pelo sistema de espaldeira alta e parreira.

**COLHEITA** | É feita no final de fevereiro e início de março de acordo com a casta, de forma manual selecionando os melhores cachos, a fim de contar para sua elaboração com as uvas mais aptas. O processo de maturação das uvas é cuidadosamente seguido para atingir o ponto ótimo, o que leva a atingir a máxima expressão da casta.

**ELABORAÇÃO** | Maceração pelicular moderada (contato do mosto com as peles) a 8 °C de temperatura, o que permite a extração dos aromas. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura (14 °C). O processo de fermentação é interrompido pela ação do frio, depois por centrifugação as leveduras são separadas obtendo-se um vinho com baixo teor alcoólico. O açúcar residual é o que caracteriza este delicado Natural Dulce.

**DEGUSTAÇÃO** | Cor amarelo pálido com reflexos dourados. No nariz revela aromas delicados onde se destacam as notas de pêssego branco. É fresco, com um paladar xaroposo, com grande equilíbrio entre doçura e acidez, untuoso e com um final longo. É um vinho ideal para complementar sobremesas, acompanhando queijos fortes (queijo azul) e também como aperitivo.

Temperatura de serviço: 6-8 °C.

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool 9,4%

Açúcar 64,72 gr/l

Acidez total 6,63 gr/l. expresado en tartárico

pH 3,4

