

Traful

— CHARDONNAY • SEMILLÓN —



União equilibrada das variedades Chardonnay e Semillón. Inspirado em quem gosta do frescor da natureza. Para aqueles aventureiros que estão em constante busca.

LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Município de Tupungato, estado de Mendoza.

- Município de Maipú, estado de 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 | Espaldeira alta, que permite ter uvas que atingem uma ótima maturidade e excelente qualidade.

COLHEITA | É realizada manualmente, a fim de manter a integridade das uvas. 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 | Estabelece-se 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 primários. Posteriormente o mosto pleno em aromas (liberados das cascas) se fermenta em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura (15 °C). Após a fermentação, a conservação também é realizada em tanques de aço inoxidável.

DEGUSTAÇÃO | Vinho de cor amarela esverdeada, com aromas de frutas brancas e um toque sutil de mel. Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes brancas (aves e peixes) e massas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 6 a 8 °C. Durante a sua preservação os vinhos devem ser mantidos em lugares frescos e com pouca luz. É recomendável beber-lo jovem, dentro do mesmo ano de seu engarrafado, para apreciá-lo em sua plenitude.

APRESENTAÇÃO

- Garrafas de 750 ml.

- Caixas: 6 x 750 ml.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool	12,5%
Açúcar	1,50 gr/l.
Acidez volátil	0,36 gr/l. expresso em acético
Acidez total	4,50 gr/l. expresso em tartárico
SO ₂ total	90 mg/l.
Ph	3,3



BODEGAS
LOPEZ
1898



www.bodegaslopez.com.ar