

# Traful

## MALBEC



*Malbec jovem, fresco e frutado, para aqueles de espírito curioso e inquieto, sonhadores e idealistas, que procuram se desconectar para se conectar com a natureza.*

### LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO

- Santa Teresita, El Paraiso (Alto Vale do Río 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** | Rochoso com presença de areia.

**SISTEMAS DE CONDUÇÃO** | Esses vinhedos são conduzidos pelos sistemas de espaldeira alta de lavragem tradicional. De alta densidade de plantação e rendimentos programados, que junto à pureza da casta, permite alcançar uvas de qualidade.

**COLHEITA** | É feita manual e mecânica, utilizando colheitadeira de última geração que preserva a integridade do fruto, com o objetivo de ter para sua elaboração uvas de 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 considerável maceração, em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura, não superior a 25 °C. Uma vez que a fermentação conclui, o vinho ganha mais cor e mantém seus aromas naturais.

**ENVELHECIMENTO** | 3 meses em tonéis de carvalho francês, onde adquire volume em boca e um aroma sutil de carvalho que lhe confere certa complexidade.

**DEGUSTAÇÃO** | Vinho de cor vermelha intensa, com aroma intenso de frutos vermelhos, estrutura apreciável e equilíbrio em boca. Devido às suas características é um vinho ideal para acompanhar carnes vermelhas e comidas com molhos suaves. É aconselhável consumir a uma temperatura de 16 a 17°C. Para manter seus atributos intactos, durante o armazenamento, a garrafa deve permanecer em posição horizontal, para que o vinho entre em contato com a cortiça, longe do calor e a luz.

### DADOS ANALÍTICOS

Álcool	13,7%
Açúcar	1,80 gr/l.
Acidez volátil	0,46 gr/l. expresso em acético
Acidez total	5,05 gr/l. expresso em tartárico
SO <sub>2</sub> total	80 mg/l.
Ph	3,3



  
**BODEGAS  
LOPEZ**  
1898