

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Del Alma 2018

Luigi Bosca • Del Alma es un blend blanco de color amarillo brillante con reflejos acerados. Sus aromas son equilibrados y expresivos, con notas de frutas blancas y cítricas. En boca es refrescante, con fuerza y profundidad. De pa-

ladar franco y voluptuoso, texturas vibrantes y un carácter frutal bien definido. De buen cuerpo y final persistente con toques florales. Es un blend blanco original, con personalidad propia.



FICHA TÉCNICA

Viñedos: Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza.

Antigüedad de las vides: 30 años promedio.

Altitud: 800 a 1100 metros.

Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p)
Ing. Juan Sola.

Rendimiento: 8000 kg/ha, 56 hl/ha.

Variedades: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Viognier y Riesling.

Crianza en barricas: No tiene crianza en barricas.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,60°

PH: 3,10

Acidez total: 5,93 g/l

Azúcar residual: 1,80 g/l

Comentario del enólogo:

Con la colección Insignia de Bodega Luigi Bosca buscamos comunicar la identidad varietal de cada cepaje a través de vinos expresivos, elegantes, complejos y de gran calidad. Las uvas provienen de viñedos ubicados en las mejores zonas de Mendoza, cosechadas en el momento óptimo para lograr precisión y nitidez en la expresión frutal de cada variedad. La vinificación y la crianza se realizan de manera cuidada para extraer de forma equilibrada todo el potencial de las uvas. Pensamos estos vinos para disfrutar con comidas y acompañar los mejores momentos.

Datos de elaboración:

Todas las variedades se vinifican por separado de idéntica manera. Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos, luego se lleva a cabo una selección de racimos tras lo cual se prensan enteros. El mosto se clarifica en frío naturalmente durante 20 horas. Luego se fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable. Finalizada la fermentación alcohólica el vino se conserva con sus borras finas durante cuatro meses. No se realiza la fermentación maloláctica. Finalmente se hace el blend, luego se estabiliza, se filtra y embotella.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 2 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 8°C y 12°C.

Maridajes: Ideal para disfrutar con pescados grasos a la parrilla, como dorado o surubí con papas y vegetales.



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar