

Luigi Bosca

Luigi Bosca · Prestige Rosé

Luigi Bosca Prestige Rosé es un espumoso de color rosado pálido y brillante. Sus aromas son equilibrados y sutiles, con notas de frutas rojas y especias. En boca es refrescante, de paladar amplio y vibrante, con burbu-

jas finas y persistentes. Con carácter propio, buena estructura y un final de boca amable y tenso. Es un vino especial, concebido para celebrar momentos únicos.



FICHA TÉCNICA

Viñedos:

Uvas de viñedos propios ubicados en Luján de Cuyo y Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

Antigüedad de las vides:

Luján de Cuyo: 30 años promedio.
Valle de Uco: 20 años.

Altitud:

Entre 800 y 1.200 metros.

Ingenieros agrónomos:

Ing. Alberto Arizu (p)
Ing. Juan Sola.

Rendimiento:

10.000 kg/ha, 60 hl/ha.

Variedad:

Pinot Noir 100%.

Método de elaboración:

Tradicional o Champenoise.

Enólogo:

Pablo Cúneo

Datos de elaboración:

Para la elaboración del vino base, se realiza la cosecha de las uvas manualmente. Una vez en bodega, se hace un selección de racimos, se descobaja y se prensa con una ma-

ceración de dos horas. El mosto obtenido pasa a tanques de decantación para una limpieza por sedimentación durante 24 horas. Se fermenta en tanques de acero inoxidable entre 12°C y 14°C de temperatura. El vino resultante no hace fermentación maloláctica para preservar la frescura del ácido málico. Luego se procede a la segunda fermentación. La toma de espuma se lleva a cabo siguiendo el método clásico o "Champenoise". Este consiste en el llenado de las botellas con el vino base, la adición de levaduras seleccionadas y azúcar. Esta segunda fermentación se conduce a una temperatura de 18°C, y una vez finalizada, el espumante permanece 18 meses sobre sus propias lías con el propósito de aportar cremosidad y complejidad aromática. Finalmente se hace el removido de las borras en pupitres, se degüella y se agrega el licor de expedición que define la categoría de espumante Brut.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 2 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 8 y 10°C.

Maridajes: Ideal para disfrutar con ravioles de espinaca y ricota, o una tradicional paella de langostinos, pollo y vegetales

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 12,90°

PH: 3,15

Acidez total: 5,70 g/l

Azúcar residual: 9,70 g/l



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar