

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Chardonnay 2018

Luigi Bosca • Chardonnay es un blanco de color amarillo intenso y brillante con reflejos verdosos. Sus aromas son equilibrados, con notas de frutas blancas, levaduras y suaves tostados de la crianza. En boca es untuoso y fresco, de

paladar franco y amable, buen volumen con texturas vivaces y un carácter expresivo y delicado. Final persistente y cremoso con un toque floral. Es uno de los exponentes varietales referentes de la Argentina.



FICHA TÉCNICA

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

Antigüedad de las vides: 20 años promedio.

Altitud: 900 a 1200 metros.

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

Rendimiento: 9000 kg/ha, 56 hl/ha.

Variedad: Chardonnay 100%.

Crianza en barricas: Parte del vino se cría en barricas de roble francés durante seis meses.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,70°

PH: 3,20

Acidez total: 5,95 g/l

Azúcar residual: 2 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: Cosecha manual. Selección de racimos, despalillado y prensado con racimo entero. Pasa a tanques de decantación 24 horas y luego fermenta en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C con levaduras seleccionadas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, parte del vino pasa a barricas de roble francés donde se cría durante seis meses, y el resto, en tanques de acero inoxidable. Finalmente se realiza el blend de ambas partes, se filtra suavemente y se embotella.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 2 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 7°C y 10°C.

Maridajes: Ideal para disfrutar con pescados y frutos de mar como un atún sellado con arroz salteado con vegetales, o sashimi de salmón.



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar