

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Pinot Noir 2017

Luigi Bosca • Pinot Noir es un tinto de color rojo rubí brillante. Sus aromas son intensos y equilibrados, con notas de frutas negras y especias. En boca es voluptuoso y cálido, con dejos ahumados y taninos incipientes. De paladar franco y

vivaz, con carácter definido y un final expresivo con un toque floral. Posee buen potencial para ganar complejidad con la guarda. Es un vino que refleja la antigüedad del viñedo y la pureza varietal.



FICHA TÉCNICA

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

Antigüedad de las vides: 45 años promedio.

Altitud: 780 metros promedio.

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

Rendimiento: 7000 kg/ha, 49 hl/ha.

Variedad: Pinot Noir 100%.

Crianza en barricas: El vino se cría parcialmente en barricas de roble francés durante ocho meses.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,20°

PH: 3,60

Acidez total: 5,40 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 selección manual de granos. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a 8°C de temperatura. Fermentación en pequeñas cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, parte del vino se cría en barricas de roble francés durante ocho meses. Se embotella filtrando suavemente.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 5 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 15°C y 18°C.

Maridajes: Ideal para disfrutar con capeletis rellenos de jamón y parmesano con oliva o milanesas de cerdo con puré de batatas.



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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar