

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca • Sauvignon Blanc 2018

Luigi Bosca • Sauvignon Blanc es un vino blanco de color amarillo pálido y brillante con reflejos acerados. Sus aromas son delicados y expresivos, con notas de frutas blancas y cítricas. En boca es vivaz y refrescante, de pa-

ladar franco y equilibrado; voluptuoso, con un carácter herbal que lo distingue y un paso por boca vibrante. Es un vino de gran tipicidad varietal que habla del terruño en el que nace.



### FICHA TÉCNICA

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

**Antigüedad de las vides:** 20 años promedio.

**Altitud:** Maipú 780 metros, Los Arboles 1.100 metros.

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

**Rendimiento:** 9000 kg/ha, 60 hl/ha.

**Variedad:** Sauvignon Blanc 100%.

**Enólogos:** Pablo Cúneo.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 13°

**PH:** 3,25

**Acidez Total:** 6,40 g/l

**Azúcar Residual:** 1,40 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, ele-

gantes, 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:** Se cosechan manualmente las uvas en dos puntos de madurez diferentes y se vinifican por separado. Selección de racimos, despalillado y selección manual de granos. Prensado con una maceración de cuatro a seis horas. Luego el mosto pasa a tanques de decantación durante 24 horas y fermenta en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C con levaduras seleccionadas. Finaliza la fermentación alcohólica y permanece seis meses sobre borras finas. Se realiza el blend entre los dos vinos, 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 unos langostinos grillados o una pasta seca al pesto y parmesano.



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU

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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

[www.luigibosca.com.ar](http://www.luigibosca.com.ar)