

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca • Chardonnay 2019

Luigi Bosca • Chardonnay es un blanco de color amarillo intenso brillante. Sus aromas son armónicos, con notas de frutas blancas y cítricas, y dejos florales. De entrada en boca fresca, paladar franco y vivaz, con buen volumen

y textura incipiente que aporta carácter. Su final es expresivo y delicado, también persistente, y recuerda a jazmín y flores de acacia. Es uno de los exponentes del varietal referente 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 1.200 metros.

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

**Rendimiento:** 9.000 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:** 7,13 g/l

**Azúcar residual:** 1,50 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 8°C y 10°C.

**Maridajes:** Es ideal para acompañar preparaciones delicadas a base de pescados como sashimi de salmón, trucha grillada o atún rojo sellado con arroz salteado con vegetales.



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU

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

  /BodegaLuigiBosca

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