Luigi Bosca

Luigi Bosca • Sauvignon Blanc 2019

Luigi Bosca • Sauvignon Blanc es un vino de color amarillo acerado y brillante con reflejos verdosos. Sus aromas son equilibrados y expresivos, con notas cítricas y de frutas blancas, y toques herbales. De carácter vivaz y refrescante, paladar franco y buena estructura. Trago ágil y de textura mordiente, voluptuoso y a la vez tenso. Es un vino con tipicidad varietal, fiel representante de Mendoza, su terruño de origen.

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: 9.000 kg/ha, 60 hl/ha.

Variedad: Sauvignon Blanc 100%.

Crianza en barricas: El vino no tiene crianza en barricas.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,40°
PH: 3,30
Acidez Total: 6,18 g/l
Azúcar Residual: 2,81 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: 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 8°C y 10°C.

Maridajes: Ideal para acompañar ostras, langostinos grillados, o bien pastas rellenas con salsas de crema y hierbas.

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