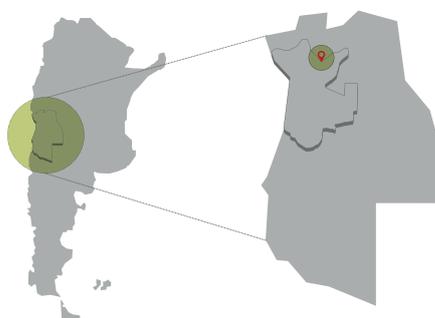


Luigi Bosca

Luigi Bosca Finca Los Nobles · Chardonnay 2018

Luigi Bosca Finca Los Nobles · Chardonnay es un blanco único, de color amarillo brillante con reflejos dorados. Sus aromas son intensos y equilibrados, con notas de frutas blancas, miel, manzanilla y toques florales. En boca es franco y refrescante, vivaz y voluptuoso, con carácter nítido. De paladar amplio y profundo, tiene un final persistente y mineral con dejos de levaduras. Es un blanco pensado para la guarda que refleja el espíritu del viñedo y de la familia.

FICHA TÉCNICA



Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud: 1.050 metros.

Antigüedad de las vides: 20 años.

Rendimiento: 7.500 kg/ha, 40 hL/ha.

Ingenieros agrónomos:

Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.

Descripción del terroir:

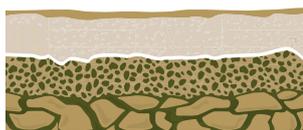
Clima:

Clima continental, con amplia diferencia de temperatura entre el día y la noche, y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta.

Suelo y cepas:

Finca Los Nobles se caracteriza por su suelo franco-arenoso, con piedras de distinto tamaño a profundidad media, y un excelente drenaje de agua. Los sectores donde crece la variedad Chardonnay tienen una alta densidad de plantas por hectárea (6.600). No se utilizan herbicidas químicos en la finca y se usan prácticas orgánicas para el cuidado y tratamiento.

Corte del suelo:



25% arcilla

45% limo

30% arena



www.luigibosca.com.ar


BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

 /BodegaLuigiBosca

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

Vinificación:

La cosecha de las uvas se lleva a cabo manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos. Selección de racimos, despalillado y posterior selección de granos. Prensado suave, desborre enzimático en frío durante 36 horas. El 50% del vino fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 14°C a 16°C y el restante 50% lo hace en barricas de roble francés nuevas, donde luego se cría durante doce meses. Luego se estabiliza, se filtra y se embotella. Por último, antes de salir al mercado, se estiba en cámara frigorífica a 7°C.

Crianza en barricas:

El 50% del vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante doce meses.

Enólogo:

Pablo Cúneo.

Comentarios del enólogo:

La cosecha 2018 se presentó con rendimientos naturalmente bajos debido a una primavera 2017 muy fría. Esto determinó una muy buena concentración natural de las uvas, que sumado al clima fresco durante el periodo de madurez resultó en vinos blancos de gran expresión aromática, elegantes y con muy buen cuerpo y acidez, como Luigi Bosca Finca Los Nobles · Chardonnay.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:

8 años.

Temperatura recomendada de servicio:

Entre 8°C y 10°C.

Maridaje:

Es ideal para disfrutar con platos especiales como una merluza austral con arroz salteado, risotto de langostinos, o bien tabla de quesos.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,50°

PH: 3,20

Acidez total: 6 g/l

Azúcar residual: 1,50 g/l

LÍNEA DE EVOLUCIÓN DEL LUIGI BOSCA FINCA LOS NOBLES · CHARDONNAY 2018

