

COSECHA
2021

Luigi Bosca

CHARDONNAY



VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos de Valle de Uco. Antigüedad de las vides: 20 años promedio.

ALTITUD

900 a 1.200 metros.

VARIEDAD

Chardonnay 100%.

CRIANZA EN BARRICAS

Parte del vino se cría en barricas de roble francés durante seis meses.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una colección de vinos que resume nuestra visión: solo el trabajo orientado a la excelencia genera vinos singulares y memorables por su calidad. Encierra nuestra más profunda interpretación de la vid, un modo de hacer propio basado en el detalle. Un emblema de la enología argentina, una insignia de cuatro generaciones y un saber consolidado a lo largo de 120 años.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Chardonnay es un blanco de color amarillo brillante, con reflejos verdosos; limpio y brillante. Sus aromas remiten a frutas blancas maduras levemente tropicales, en armonía con notas cítricas y florales; también una leve nota a vainilla proveniente de su corto paso por madera. Su entrada en boca es redonda y compacta, de paladar definido, buen volumen y carácter frutal maduro. Su acidez equilibrada le aporta una agradable vivacidad, haciéndolo un vino largo, jugoso y amplio. Final expresivo y amplio, con un dejo floral muy elegante y una larga persistencia.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 8°C y 10°C.

MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con pescados y frutos de mar como un atún sellado con arroz salteado con vegetales, o sashimi de salmón.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 13,6

ACIDEZ TOTAL: 6,30

PH: 3,25

AZÚCAR RESIDUAL: 1,86

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos, despallado y prensado con racimo entero. Luego el mosto pasa a tanques de decantación durante 24 horas. La fermentación se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable durante 10 días 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. La fracción restante queda en tanques de acero inoxidable. Finalmente se realiza el blend de ambas partes, se filtra suavemente y se embotella.