

COSECHA
2020

Luigi Bosca

GEWÜRZTRAMINER GRANOS NOBLES



VIÑEDOS

Elaborado con uvas de Finca El Paraíso, Maipú, Mendoza. Antigüedad de las vides: 30 años.

ALTITUD

780 metros.

VARIEDAD

Gewürztraminer 100%.

CRIANZA EN BARRICAS

El vino no se cría en barricas de roble.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Gewürztraminer es un blanco dulce de color amarillo brillante con reflejos dorados. Sus aromas son intensos y melosos, con notas de frutas tropicales y cítricas maduras, y flores blancas. En boca es untuoso y expresivo, de paladar franco y fresco, con cuerpo bien equilibrado. Final persistente, atractivo y amable, con un toque especiado. Es un vino de cosecha tardía original y con mucha personalidad.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA

7 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE

SERVICIO

Entre 8°C y 10°C.

MARIDAJES

Ideal para disfrutar con postres como el panqueque de manzanas o zapallos en almíbar con queso cuartirolo.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 13,30

ACIDEZ TOTAL: 5,25

PH: 3,75

AZÚCAR RESIDUAL: 53,20

DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente cuando tienen 28 Brix. Despalillado y selección manual de granos. Prensado con maceración de 4 a 6 horas. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C con levaduras seleccionadas. Cuando alcanza entre 12,0° y 12,5° de alcohol y 60 a 70 gramos de azúcar, se enfría para detener la fermentación alcohólica y permanece cuatro meses sobre borras finas. Se embotella filtrando suavemente.