

COSECHA
2020

Luigi Bosca

PINOT NOIR

VIÑEDOS

Elaborado con uvas del Valle de Uco, Mendoza. Antigüedad de las vides: 25 años promedio.

ALTITUD

Entre 1.100 y 1.170 metros.

VARIEDAD

Pinot Noir 100%.

CRIANZA EN BARRICAS

El vino se cría parcialmente en barricas de roble francés durante ocho meses.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Pinot Noir es un tinto de color rojo rubí brillante. Sus aromas son intensos y equilibrados, con notas de frutas negras y especias. En boca es voluptuoso, con dejos ahumados y taninos incipientes. De paladar franco y vivaz, con carácter definido y un final expresivo con toque floral. Posee buen potencial para ganar complejidad con la guarda. Es un vino que refleja la antigüedad del viñedo y la pureza varietal.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con platos especiales como langostinos grillados, magret de canard a la pimienta, o bien pasta seca ai funghi.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,40

ACIDEZ TOTAL: 5,10

PH: 3,64

AZÚCAR RESIDUAL: 2,90

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos, despalillado y selección manual de granos. Se realiza una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 8°C. La fermentación se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable pequeñas, a temperatura controlada de 28°C, con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, parte del vino se cría en barricas de roble francés durante ocho meses. Terminada la crianza, se embotella filtrando suavemente.

