

COSECHA  
2020

Luigi Bosca

RIESLING



#### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.  
Antigüedad de las vides: 20 años promedio.

#### ALTITUD

1.050 metros.

#### VARIEDAD

Riesling 100%.

#### CRIANZA EN BARRICAS

El vino no tiene crianza en barricas.

#### ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

#### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Riesling es un ejemplar pionero entre los varietales argentinos. De color amarillo brillante con reflejos dorados y verdosos, sus aromas son expresivos y remiten a frutas tropicales y flores silvestres, con ciertas notas minerales que le suman complejidad. En boca es vivaz y fluido, con buen cuerpo. De paladar franco y complejo, con tensión y un carácter floral que habla de su tipicidad y su personalidad definida.

#### SUGERENCIAS

##### POTENCIAL DE GUARDA

4 años.

##### TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 8°C y 11°C.

#### MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con platos a base de pescados como una trucha con puré de zanahorias y tomillo, o un salmón blanco con vegetales al vapor.

#### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 13,50

ACIDEZ TOTAL: 6,83

PH: 3,10

AZÚCAR RESIDUAL: 2,10

#### DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan en cajas de 18 a 20 kilogramos. Una vez en bodega, se lleva a cabo una selección de racimos y luego el despalillado. Las bayas se presan suavemente en prensa neumática. La mitad de la uva se macera en la prensa durante 8 horas a 10°C y la otra mitad se prensa directamente. El mosto obtenido se desborra en frío durante 36 horas. Luego se trasiega para comenzar la fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 14°C. Una vez finalizada, el vino se conserva en contacto con sus lías durante aproximadamente 60 días sin hacer la fermentación maloláctica. Más tarde se estabiliza, se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba al menos dos meses en cámara de frío.