

COSECHA  
2020

*Luigi Bosca*

**SAUVIGNON BLANC**



**VIÑEDOS**

Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Maipú y Valle de Uco, Mendoza. Antigüedad de las vides: 20 años promedio.

**ALTITUD**

780 a 1.100 metros.

**VARIEDAD**

Sauvignon Blanc 100%.

**CRIANZA EN BARRICAS**

El vino no tiene crianza en barricas.

**ENÓLOGO**

Pablo Cúneo.

**DESCRIPCIÓN DEL VINO**

Luigi Bosca Sauvignon Blanc es un vino blanco de color amarillo claro brillante muy atractivo. Sus aromas sueltos recuerdan a frutas blancas frescas con ciertas notas cítricas y florales. En boca es vivaz y refrescante, de paladar franco y equilibrado; con muy buen volumen, un dejo herbal vibrante y una acidez muy agradable. Es un vino de gran tipicidad varietal que habla del terruño en el que nace.

**SUGERENCIAS**

**POTENCIAL DE GUARDA**

2 años.

**TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO**

Entre 8°C y 10°C.

**MARIDAJES**

Ideal para acompañar ostras, langostinos grillados, o bien pastas rellenas con salsas de crema y hierbas.

**ANÁLISIS BÁSICOS**

**ALCOHOL:** 13,10

**ACIDEZ TOTAL:** 6,15

**PH:** 3,17

**AZÚCAR RESIDUAL:** 1,67

**DATOS DE ELABORACIÓN**

Las uvas se cosechan manualmente en dos puntos de madurez diferentes y se vinifican por separado. Selección de racimos, despalillado y selección manual de granos. Prensado con una maceración de cuatro a seis horas. Luego el mosto pasa a tanques de decantación durante 24 horas. Fermenta en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica permanece seis meses sobre borras finas. Se realiza el blend entre los dos vinos, se filtra suavemente y se embotella.