

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.