

Luigi Bosca

Luigi Bosca Bohème • Brut Nature

Luigi Bosca Bohème • Brut Nature es un espumoso de color dorado brillante. Sus aromas son delicados y elegantes, con notas que recuerdan a frutas blancas, frutos secos y pan tostado. En boca es vivaz y refrescante, de

paladar franco y equilibrado, con burbujas finas y persistentes. Es de carácter complejo, con buena estructura y fineza en su paso por boca; un vino sofisticado concebido para celebrar momentos únicos.



FICHA TÉCNICA

Viñedos: Uvas de viñedos ubicados en Luján de Cuyo y Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

Antigüedad de las vides: Luján de Cuyo: 30 años promedio. Valle de Uco: 20 años.

Altitud: Entre 800 y 1.200 metros.

Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p) e Ing. Pablo Minatelli.

Rendimiento: 8.500 kg/ha, 45 hl/ha.

Variedades: 50% Chardonnay y 50% Pinot Noir

Método de elaboración: Tradicional o Champenoise.

Crianza en barricas: Una fracción del vino es fermentado y estacionado en barricas de roble francés.

Enólogo: Pablo Cúneo

Datos de elaboración: Método de elaboración Champenoise. Para la elaboración del vino base, se realiza la cosecha de las uvas manualmente. Una vez en bodega, se hace una selección de uva y se prensan con racimo entero. Luego el mosto pasa a tanques de decantación 24 horas. Las dos variedades se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable entre 12°C

y 14°C de temperatura. Una fracción del vino es fermentado y estacionado en barricas de roble francés. Los vinos resultantes no hacen fermentación maloláctica para preservar la frescura del ácido málico. Se realiza el blend y se procede a la segunda fermentación. Consiste en el llenado de las botellas con el vino base y en la adición de levaduras seleccionadas y azúcar para la toma de espuma a una temperatura de 18°C. Permanece dos años sobre sus propias lías con el propósito de aportar cremosidad y complejidad aromática. Posteriormente se degüella y se agrega el licor de expedición que define la categoría de espumante Brut Nature.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 5 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 8°C y 10°C.

Maridajes: Es ideal para disfrutar con ostras gratinadas, langostinos grillados o un risotto verde con hongos.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,20°

PH: 3,30

Acidez total: 5,51 g/l

Azúcar residual: 3,76 g/l