

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca · Brut Nature

Luigi Bosca · Brut Nature es un espumoso de color amarillo pálido y brillante. Sus aromas son equilibrados y sutiles, con notas de frutas blancas y frutos secos. En boca es refrescante, de paladar amplio y vi-

brante, con burbujas finas y persistentes. Tiene carácter propio, buena estructura y un final de boca amable y tenso. Es un vino especial, 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. Juan Sola.

**Rendimiento:** 10.000 kg/ha, 60 hl/ha.

**Varietades:** Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%.

**Método de elaboración:** Tradicional o Champenoise.

**Enólogo:** Pablo Cúneo

**Datos de elaboración:** Para la elaboración del vino base, se realiza la cosecha de las uvas manualmente. Una vez en bodega, se hace una selección de uvas y se prensan con racimo entero. El mosto obtenido pasa a tanques de decantación para una limpieza por sedimentación durante 24 horas. Las dos variedades se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable entre 12°C y 14°C de temperatura. Los vinos resultantes no hacen fermenta-

ción maloláctica para preservar la frescura del ácido málico. Luego se realiza el blend y se procede a la segunda fermentación. La toma de espuma se lleva a cabo siguiendo el método Champenoise. Este consiste en el llenado de las botellas con el vino base, la adición de levaduras seleccionadas y azúcar. Esta segunda fermentación se conduce a una temperatura de 18°C, y una vez finalizada, el espumante permanece 18 meses sobre sus propias lías con el propósito de aportar cremosidad y complejidad aromática. Finalmente se hace el removido de las borras en pupitres, se degüella y se agrega el licor de expedición que define la categoría de espumante Brut Nature.

### SUGERENCIAS

**Potencial de guarda:** 2 años.

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

**Maridajes:** Es ideal para disfrutar con un pollo de campo a las finas hierbas o un risotto de espinaca y langostinos.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 12°

**PH:** 3,30

**Acidez total:** 5,55 g/l

**Azúcar residual:** 5,43 g/l