

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Extra Brut

Luigi Bosca Extra Brut es un vino espumoso de color amarillo dorado con reflejos verdosos brillantes. Sus aromas son frescos e intensos; se destacan delicadas notas cítricas, florales y de frutos blancos

como duraznos y peras. En boca es refrescante, cremoso y frutal; de burbujas finas y una gran persistencia aromática. Es un vino delicado y elegante, especial para disfrutar en todo momento.



FICHA TÉCNICA

Viñedos: Elaborado con 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: 11.000 kg/ha, 65 hl/ha.

Variedad: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%.

Método de elaboración: 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 fermentación

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 del espumante.

SUGERENCIA

Potencial de guarda: 2 años.

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

Maridajes: Acompaña muy bien frutos de mar, ceviches y tiraditos de pescado blanco, y fajitas con salsa picante.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 12.20°

PH: 3.20

Acidez total: 5.50 g/l

Azúcar residual: 9.73 g/l



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar