

# Apuntes

**Blanco color amarillo brillante con destellos verdosos. En nariz expresa frutas blancas y durazno en almíbar, integrando muy bien la vainilla aportada por la madera. También presenta notas a frutos secos y toques ahumados elegantes y complejos. Entrada en boca redonda y paso sedoso, sucroso, suave, persistente y fresco. Muy buen volumen y cremosidad destacable. El semillón es un varietal que nos gusta mucho elaborar por su estructura y peso en boca.**

[www.luigibosca.com](http://www.luigibosca.com)  
[tienda@luigibosca.com](mailto:tienda@luigibosca.com)

   /bodegaluigibosca



## APUNTES SEMILLÓN FUMÉ 2022

### ORIGEN DE LA UVA

Viñedos situados en El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

### EDAD DE LA VIÑA

20 años promedio

### ALTITUD

1.050 metros promedio

### ENÓLOGO

Pablo Cúneo

### INGENIEROS AGRÓNOMOS

Ing. Alberto Arizu (p) y Pablo Minatelli

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Semillón

### CRIANZA EN BARRICAS

El vino termina su fermentación y se cría en barricas de roble de primer uso frances de 225 y 500 litros.

### POTENCIAL DE GUARDA

8 años

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8°C y 12°C.

### MARIDAJE

Es ideal para acompañar platos especiales como pacú con vegetales grillados, pastas rellenas con calabaza y manteca de salvia, curry de garbanzos y batata con leche de coco, o bien tabla de quesos.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente, se lleva a cabo una selección de racimos y luego se presan con racimo entero a una presión inferior a un bar. El mosto obtenido se decanta a 8°C durante 24 horas. El Semillón fermenta a una temperatura controlada entre 14°C y 16°C, y luego baja a barricas de roble francés de primer uso de 500 y 225 litros, donde termina de fermentar. Posteriormente tiene su guarda allí durante 7 meses, realizando batonage los 4 primeros meses, dos veces por semana, para poner en contacto el vino con sus lías y así darle mayor untuosidad y cremosidad. Terminada la crianza, se filtra suavemente y se embotella.

**Alcohol: 12,80**

**PH: 3,10**

**Acidez total: 5,78**

**Azúcar residual: 1,60**

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