

COSECHA
2023



Filos CHARDONNAY | VALLE DE UCO

De cara a la cordillera de los Andes, donde solo se escucha el silencio, nace Filos, un chardonnay de alta montaña que desnuda su origen. Filos traduce un paisaje dominado por picos montañosos y pendientes en un elegante vino con un perfil nítido de frutas, marcada mineralidad y acidez filosa.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

De color amarillo con reflejos verdosos. Aromas puros y delicados que recuerdan a ananá, cítricos, flor de azahar, combinados con notas de caramelo y un tostado suave de la crianza. En boca es vibrante, con tensión y largo, con un buen equilibrio entre la acidez, la dulzura de la fruta y la cremosidad de la crianza.

Este Chardonnay está inspirado en la búsqueda de la fruta, la pureza, la frescura de los vinos de Altura y en los grandes Chardonnay del mundo. La selección de la uva, la vinificación y las decisiones enológicas y el corte fueron apuntadas a lograr un perfil nítido en la fruta, con una acidez vibrante, con tensión, mineralidad y untuosidad.

COMPOSICIÓN VARIETAL

Chardonnay 100%

ORIGEN DE LAS UVAS

Las uvas provienen de viñedos de altura, Galtallary 70% a 1.200 m.s.n.m. y El Peral 30% a 1.120 m.s.n.m. en Valle de Uco.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo

ING. AGRÓNOMOS

Alberto Arizu (Sr) & Mauricio Gudiño

VINIFICACIÓN

Elaboración clásica al estilo de los vinos de la Borgoña. La cosecha se realiza de manera manual y en dos pasadas. La primera es una cosecha temprana, buscando el perfil cítrico, tenso y de buena acidez de un vino base espumante. Dos semanas más tarde se cosecha la segunda parte, que

busca exaltar la expresión de la fruta blanca, las notas florales y la textura del Chardonnay.

El prensado de las uvas se realiza con racimo entero. El mosto obtenido luego de una decantación en frío, se fermenta en fudres y barricas de 500 litros de roble francés.

La crianza se realiza en estos mismos recipientes durante ocho meses en contacto con las lías, lo que le aporta cremosidad dando equilibrio a la acidez vibrante de este vino.

Finalizada la crianza, se realiza el corte final y acondiciona para el fraccionamiento. Antes de su salida al mercado pasa 12 meses en botella.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12,6° v/v

pH: 3,10

Acidez Total: 8,30 g/l

Azúcar: 1,60 g/l

CONTACTO:

www.luigibosca.com

shop@luigibosca.com

[f](#) [t](#) [@](#) /bodegaluigibosca