

COSECHA  
2024

# LUIGI BOSCA ROSÉ IS A ROSÉ

Nuestro Rosé se distingue por su genuina frescura, armonía y elegancia, expresando la esencia pura del rosado, tal como es. El nombre de este vino y su concepto innovador rinde homenaje al aforismo “A rose is a rose is a rose” así nuestro rosado, redefine el estilo de los vinos rosados en Argentina.

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Es un vino de color rosado tenue, brillante y luminoso. Posee fragantes aromas a fruta fresca como frutilla, cereza, y frambuesa con delicados toques florales. En el paladar es vibrante, refrescante y amable, de perfil muy frutado y bien definido. Es un rosado innovador de personalidad elegante.

## VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos situados en el Valle de Uco, Mendoza. Edad de las vides: 20 años (promedio). Altitud: entre 900 y 1.100 metros.

## VARIEDAD

Pinot Noir & Grenache.

## CRIANZA EN BARRICAS

El vino no tiene crianza en barricas de roble.

## ENÓLOGO

Pablo Cúneo

## COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Este vino lo pensamos desde el viñedo, para lograr el perfil de rosado que buscamos se seleccionan las variedades que naturalmente ayudan a alcanzarlo, sus atributos indispensables como color rosado suave, tenue con destellos cobrizos.

El grenache aporta frutas rojas, frescas, profundo y el Pinot Noir aporta esas notas cítricas y especiadas, florales.

## DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual y selección de racimos. Prensado directo con racimo entero, a baja temperatura.

El mosto fermenta en tanque de acero inoxidable.

El vino se conserva con sus lías finas durante dos meses en tanques/ piletas de hormigón finalmente se filtra levemente para su posterior envasado.

## POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 9° y 11° C.

## ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 12,7%

PH: 3,3

Acidez total: 6,60

Azúcar residual: 1,1

## CONTACTO:

[www.luigibosca.com](http://www.luigibosca.com)

[shop@luigibosca.com](mailto:shop@luigibosca.com)

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

