

COSECHA
2023



Filos CHARDONNAY | VALLE DE UCO

De frente para a Cordilheira dos Andes, onde só se ouve o silêncio, nasce Filos, um Chardonnay de alta montanha que revela a sua origem. Filos traduz uma paisagem dominada por picos montanhosos e encostas em um elegante vinho com um perfil nítido de frutas, marcada mineralidade e acidez afiada.

DESCRIÇÃO DO VINHO

Cor amarela com reflexos esverdeados. Aromas puros e delicados que lembram abacaxi, cítricos e flor de laranjeira, combinados com notas de caramelo e um suave toque tostado da maturação. Na boca, é vibrante, com tensão e longo, com um bom equilíbrio entre a acidez, a doçura da fruta e a cremosidade da maturação.

Este Chardonnay é inspirado na busca pela fruta, pureza e frescor dos vinhos de altitude, assim como os grandes Chardonnays do mundo. A seleção das uvas, a vinificação e as decisões enológicas foram direcionadas para alcançar um perfil nítido da fruta, com uma acidez vibrante, tensão, mineralidade e untuosidade.

COMPOSIÇÃO VARIETAL

Chardonnay 100%

ORIGEM DAS UVAS

As uvas provêm de vinhedos de altitude: 70% de Gualtallary a 1.200 metros acima do nível do mar e 30% de El Peral a 1.120 metros acima do nível do mar no Vale de Uco.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo

ENGENHEIROS AGRÔNOMOS

Alberto Arizu (Sr) & Mauricio Gudiño

VINIFICAÇÃO

Estilo clássico de vinificação, inspirado nos vinhos da Borgonha. A colheita é feita manualmente em duas etapas. A primeira etapa é uma colheita precoce, buscando um perfil cítrico, com tensão e boa acidez, semelhante a um viho base

espumante. Duas semanas depois, a segunda parte é colhida para ressaltar a expressão da fruta branca, notas florais e a textura do Chardonnay.

As uvas são prensadas com cacho inteiro. Após uma decantação a frio, o mosto é fermentado em foudres e barricas de carvalho francês de 500 litros. A maturação ocorre nos mesmos recipientes durante oito meses em contato com as borras, o que adiciona cremosidade, equilibrando a acidez vibrante deste vinho.

Após a maturação, é feita a mistura final, e o vinho é preparado para o engarrafamento. Antes de chegar ao mercado, passa 12 meses na garrafa.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool: 12,6° v/v

pH: 3,10

Acidez Total: 8,30 g/l

Açúcar: 1,60 g/l

CONTATO:

www.luigibosca.com

shop@luigibosca.com

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