

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
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