

COSECHA
2023

Apuntes

Apuntes Grenache, nos muestra la expresión cautivante de esta variedad tradicional del sur de España y Francia, en las alturas frías y soleadas de Gualtallary en Tupungato, en Valle de Uco, con sus suelos aluvionales. Un vino fragante, con aromas de fruta roja fresca como frutilla y granada, combinadas con notas de té negro en hebras, hibiscus, rosa mosqueta y pimienta blanca molida. En boca es jugoso, aterciopelado, vibrante, y con un retrogusto de fruta persistente.

CONTACTO:
www.luigibosca.com
📍 /bodegaluigibosca



GRENACHE 2023

VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcela de Gualtallary, Tupungato, en el Valle de Uco, Mendoza. Edad de las vides: 20 años promedio. Altitud: 1.150 metros.

VARIEDAD

100% Grenache

CRIANZA EN BARRICAS

Sin crianza en madera.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo

VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y despalillado. Se realiza una maceración prefermentativa en frío por 5 días a 6°C. Fermentación en tanque de acero inoxidable. Embotellado con filtrado suave.

POTENCIAL DE GUARDA

7 años

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 15° y 18° C.

Alcohol: 14,2

PH: 3,61

Acidez total: 5,1

Azúcar residual: 2,21

TERCAMENTE BIEN HECHO

 *Luigi Bosca*
SINCE 1901