

COLHEITA
2024



LUIGI BOSCA ROSÉ IS A ROSÉ

O nosso rosé se distingue pelo seu frescor genuíno, pela sua harmonia e elegância, expressando a essência pura do rosado, exatamente como ele é. O nome desse vinho e o seu conceito inovador prestam uma homenagem à máxima “A rose is a rose is a rose” e, desta maneira, o nosso rosado redefine o estilo dos vinhos rosados na Argentina.

DESCRIÇÃO DO VINHO

É um vinho de cor rosa tênue, brilhante e luminoso. Com aromas de frutas frescas como morangos, cerejas e framboesas e um delicado toque floral. No paladar é vibrante, refrescante e amável, de perfil muito frutado e bem definido. É um rosado inovador com personalidade elegante.

VINHEDOS

Elaborado com uvas de vinhedos situados no Valle de Uco, Mendoza. Idade das vinhas: 20 anos (em média)
Altitude: entre 900 e 1.100 metros acima do nível do mar.

VARIETADES

Pinot Noir e Grenache

ENVELHECIMENTO EM BARRIS

O vinho não tem envelhecimento em barris de carvalho.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo

COMENTÁRIOS DO ENÓLOGO

Este vinho foi pensado desde o vinhedo. Para conseguir o perfil de rosado que buscamos, selecionamos as variedades que naturalmente ajudam a alcançá-lo, as características indispensáveis como a cor rosa suave e tênue com reflexos de cobre. O Grenache traz as frutas vermelhas, frescas, profundas e o Pinot Noir entra com as notas cítricas, de especiarias e florais. O nosso rosé se distingue pelo seu frescor genuíno, pela sua harmonia e elegância, expressando a essência pura do rosado, exatamente como ele é. O nome desse vinho e o seu conceito inovador prestam uma homenagem à máxima “A rose is a rose is a rose” e, desta maneira, o nosso rosado redefine o estilo dos vinhos rosados na Argentina.

DADOS DE ELABORAÇÃO

Colheita manual e seleção de cachos. Prensagem direta com cacho inteiro sob baixa temperatura. O mosto fermenta em tanque de aço inoxidável. O vinho se conserva com as suas borras finas durante dois meses em tanques/piscinas de cimento e, por fim, é filtrado levemente para ser depois engarrafado.

POTENCIAL DE GUARDA

2 anos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

Entre 9° e 11° C.

ANÁLISIS BÁSICOS

Álcool: 12,7%

PH: 3,3

Acidez total: 6,60

Açúcar residual: 1,1

CONTATO:

www.luigibosca.com

shop@luigibosca.com

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