

COSECHA  
2020

Luigi Bosca

PINOT NOIR

#### VIÑEDOS

Elaborado con uvas del Valle de Uco, Mendoza. Antigüedad de las vides: 25 años promedio.

#### ALTITUD

Entre 1.100 y 1.170 metros.

#### VARIEDAD

Pinot Noir 100%.

#### CRIANZA EN BARRICAS

El vino se cría parcialmente en barricas de roble francés durante ocho meses.

#### ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

#### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Pinot Noir es un tinto de color rojo rubí brillante. Sus aromas son intensos y equilibrados, con notas de frutas negras y especias. En boca es voluptuoso, con dejos ahumados y taninos incipientes. De paladar franco y vivaz, con carácter definido y un final expresivo con toque floral. Posee buen potencial para ganar complejidad con la guarda. Es un vino que refleja la antigüedad del viñedo y la pureza varietal.

#### SUGERENCIAS

##### POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

##### TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

#### MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con platos especiales como langostinos grillados, magret de canard a la pimienta, o bien pasta seca ai funghi.

#### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,40

ACIDEZ TOTAL: 5,10

PH: 3,64

AZÚCAR RESIDUAL: 2,90

#### DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos, despalillado y selección manual de granos. Se realiza una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 8°C. La fermentación se lleva a cabo en cubas de acero inoxidable pequeñas, a temperatura controlada de 28°C, con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, parte del vino se cría en barricas de roble francés durante ocho meses. Terminada la crianza, se embotella filtrando suavemente.

