



LUIGI BOSCA DE SANGRE WHITE BLEND

De Sangre fue desde siempre la forma de distinguir los cortes elegidos por la familia Arizu para compartir con sus afectos más cercanos, tradición que se mantuvo por más de un siglo.

VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en Gualtallary y El Peral, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Edad promedio de las vides: 25 años. Altitud promedio: 1.050 metros.

VARIEDADES

50% Chardonnay, 35% Semillon and 15% Sauvignon Blanc.

CRIANZA EN BARRICAS

El Chardonnay se fermenta en barricas de roble francés y se conserva por 8 meses en contacto con las borras finas.

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Es un corte blanco de color amarillo con reflejos dorados claro y verdes. En nariz es expresivo y vivaz, destacándose notas florales y aromas de frutas blancas como durazno, pera y ananá. En el paladar es fresco y nítido, con buen volumen y jugoso a la vez. Final de boca largo, elegante y definido.

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosechan manual, selección de racimos y prensado con racimo entero. El Semillón, el Sauvignon blanc y el Chardonnay fermentan a una temperatura controlada entre 14 -16°C durante 10 días. El Semillón y el Sauvignon Blanc fermentan en tanques de acero inoxidable y tienen su guarda allí durante 8 meses. El Chardonnay fermenta en barricas de roble francés, donde luego realiza su fermentación maloláctica parcial y tiene allí su crianza por 8 meses en contacto con las lías finas. Luego se realiza el blend, se filtra suavemente y se embotella.

POTENCIAL DE GUARDA

8 años

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 8° y 12°C

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,6%
Acidez total: 6,6
PH: 3,2
Azúcar residual: 1,7 g/l

CONTACTO:

www.luigibosca.com
shop@luigibosca.com
[f](#) [t](#) [@](#) /bodegaluigibosca

TERCAMENTE BIEN HECHO

