

COLHEITA
2023



LUIGI BOSCA DE SANGRE WHITE BLEND

De Sangre sempre foi a maneira de distinguir os cortes escolhidos pela família Arizu para compartilhar com seus afetos mais próximos, uma tradição mantida há mais de um século.

VINHEDOS

Feito com uvas de parcelas seleccionadas em vinhedos localizados em Gualtallary e El Peral, Tupungato, Vale de Uco, Mendoza. Idade das vinhas: 25 anos. Altitude em média: 1.050 metros.

VARIEDADE

50% Chardonnay, 35% Semillón e 15% Sauvignon Blanc.

AMADURECIMENTO EM BARRICAS

O Chardonnay é fermentado em barricas de carvalho francês e armazenado durante 8 meses em contato com borras finas.

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

Alberto Arizu *Pablo Cúneo*

DESCRIÇÃO DO VINHO

É um vinho branco de corte, de cor amarela com reflexos dourados claros e verdes. É expressivo e vivaz; destacam-se notas florais e de frutas brancas que lembram pêssego, pera e abacaxi. Na boca é fresco e límpido, com bom volume e suculento ao mesmo tempo. Final longo, elegante e definido.

DADOS DE ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente, seleção de cachos e prensagem com cacho inteiro. O Semillón, o Sauvignon Blanc e o Chardonnay são fermentados a uma temperatura controlada entre 14°C e 16°C durante 10 dias. O Semillón e o Sauvignon Blanc são fermentados em tanques de aço inoxidável e ficam armazenados neles por 8 meses.

O Chardonnay é fermentado em barricas de carvalho francês, onde passa por uma fermentação malolática parcial e é amadurecido por 8 meses. Nesse período, o vinho permanece em contato com as borras finas. Em seguida, a mistura é feita, filtrada suavemente e engarrafada.

POTENCIAL DE GUARDA

8 anos

TEMPERATURA DE SERVIR

Entre 8° e 12°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,6%

Acidez total: 6,6

PH: 3,2

Açúcar residual: 1,7 g/l

CONTATO:

www.luigibosca.com

shop@luigibosca.com

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

TEIMOSAMENTE BEM FEITO

 **Luigi Bosca**
SINCE 1901