

COLHEITA
2025

LUIGI BOSCA SAUVIGNON BLANC



DESCRIÇÃO DO VINHO

É um vinho branco brilhante, de cor amarela palha com reflexos amarelos claros. Apresenta aromas cítricos e herbáceos, como limão, folha de tomate e arruda. Na boca é vivaz, suculento, com uma acidez marcada e uma textura suave. Final expressivo e persistente.

VINHEDOS

Elaborado com uvas de vinhedos de Maipú e Valle de Uco em Mendoza. Idade das vinhas: 20 anos, em média. Altitude: entre 780 e 1.100 metros.

VARIEDADE

100% Sauvignon Blanc

AMADURECIMENTO EM BARRICAS

O vinho não envelhece em barricas de carvalho.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo

COMENTÁRIOS DO ENÓLOGO

Uma coleção que resume a nossa visão é só o trabalho orientado para a excelência gera vinhos únicos e memoráveis pela sua qualidade. Contém nossa interpretação mais profunda da vinha, uma maneira de fazer as coisas com base em detalhes, um emblema da enologia argentina, uma insígnia de quatro gerações, e conhecimento consolidado ao longo de 120 anos.

DADOS DE ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente em dois pontos de maturidade diferente e vinificação das uvas separadamente. Seleção de cachos, desengace e seleção manual de grãos. Prensagem com uma maceração entre 4 e 6 horas. Fermentação em tanques de aço inoxidável (14°C-16°C). Depois da fermentação, os vinhos permanecem 6 meses sobre borras finas. Depois a mistura é feita entre os dois vinhos, filtrada e engarrafada.

POTENCIAL DE GUARDA

2 anos.

TEMPERATURA DE SERVIR

Entre 8° e 10° C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,3%

Acidez total: 6,8

PH: 3,15

Açúcar residual: 1,25 g/l

CONTATO:

www.luigibosca.com

tienda@luigibosca.com

[f](https://www.facebook.com/bodegaluigibosca) [@](https://www.instagram.com/bodegaluigibosca) /bodegaluigibosca