

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Rosé 2019

Luigi Bosca • Rosé es un vino de color tenue y brillante con reflejos cobrizos. Sus aromas son vibrantes, con notas de frutas rojas, membrillo, miel y flores blancas. En boca es vivaz y refrescante, de paladar franco y tenso. Es

un rosado voluptuoso, con agarre y un carácter expresivo y bien sutil. De buen cuerpo, final persistente y delicado. Es un rosado innovador y original que va evolucionando desde el viñedo.



FICHA TÉCNICA

Viñedos: Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza.

Antigüedad de las vides: 10 años promedio.

Altitud: 780 metros promedio.

Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p)
Ing. Juan Sola.

Rendimiento: 10.000 kg/ha, 60 hl/ha.

Variedad: Pinot Gris y Pinot Noir.

Crianza en barricas: El vino no tiene crianza en barricas.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,10°

PH: 3,30

Acidez total: 7,30 g/l

Azúcar residual: 1,70 g/l

Comentario del enólogo: Con la colección Insignia de Bodega Luigi Bosca buscamos comunicar la identidad varietal de cada cepaje a través de vinos expresivos, elegantes, complejos y de gran calidad. Las uvas provienen de viñe-

dos ubicados en las mejores zonas de Mendoza, cosechadas en el momento óptimo para lograr precisión y nitidez en la expresión frutal de cada variedad. La vinificación y la crianza se realizan de manera cuidada para extraer de forma equilibrada todo el potencial de las uvas. Pensamos estos vinos para disfrutar con comidas y acompañar los mejores momentos.

Datos de elaboración: Las dos variedades se cosechan manualmente en su momento justo de madurez y en horas tempranas de la mañana. Se hace una selección de racimos y el despallado. Luego la uva pasa a una prensa neumática hermética donde se maceran en forma distintas las dos variedades: el Pinot Gris de seis a ocho horas, mientras que el Pinot Noir tres horas. Luego las bayas se presanan muy suavemente. Una vez obtenidos los mostos, decantan en forma estática a 7°C durante 48 horas. Se trasiega y se fermenta durante 15 días a una temperatura de 14°C a 16°C con levaduras seleccionadas. Se estabiliza y se filtra levemente para su posterior envasado.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 2 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 10°C y 14°C.

Maridajes: Es ideal para disfrutar con entradas de mar como el pulpo a la gallega, rabas y chipirones fritos, o bien tiradito de atún rojo.



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

www.luigibosca.com.ar

  /BodegaLuigiBosca

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.