

COSECHA
2022

Luigi Bosca

PINOT NOIR

VIÑEDOS

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

ALTITUD

Entre 1.100 y 1.170 metros

VARIEDAD

100% Pinot Noir

CRIANZA EN BARRICAS

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

ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una colección de vinos que resume nuestra visión: sólo el trabajo orientado a la excelencia genera vinos singulares y memorables por su calidad. Encierra nuestra más profunda interpretación de la vid, un modo de hacer propio basado en el detalle. Un emblema de la enología argentina, una insignia de cuatro generaciones y un saber consolidado a lo largo de 120 años.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Pinot Noir es un tinto de color rojo rubí brillante. Sus aromas son intensos con notas a fruta roja, destacándose la frutilla y fruta negra bien presentes. En boca es suave, de paladar vivaz, con carácter definido, buen volumen y un final expresivo con toque especiado. Posee buen potencial para ganar complejidad con la guarda. Es un vino que refleja 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: 14,20 %

ACIDEZ TOTAL: 5,18 g/l

PH: 3,52

AZÚCAR RESIDUAL: 2,17 g/l

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 entre 22 y 24°C, con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, parte del vino se crió en barricas de roble francés durante ocho meses. Terminada la crianza, se embotella filtrando suavemente.

