

COSECHA  
2022

Luigi Bosca

SAUVIGNON BLANC

#### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos situados en Maipú y Valle de Uco, Mendoza. Antigüedad de las vides: 20 años promedio

#### ALTITUD

780 a 1.100 metros.

#### VARIEDAD

Sauvignon Blanc 100%.

#### CRIANZA EN BARRICAS

El vino no tiene crianza en barricas.

#### ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

#### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una colección de vinos que resume nuestra visión: solo 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 Sauvignon Blanc es un vino blanco de color amarillo claro brillante con tonos acerados. Sus aromas recuerdan a fruta fresca como pomelo, también presenta notas a hoja de tomate y ruda. En boca es vivaz, equilibrado, de textura suave, con una acidez muy agradable que lo hace muy fresco y un dejo herbáceo atractivo. Es un vino de gran tipicidad varietal.

#### SUGERENCIAS

##### POTENCIAL DE GUARDA

2 años.

##### TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 8°C y 10°C.

#### MARIDAJES

Ideal para acompañar ostras, langostinos grillados, o bien pastas rellenas con salsas de crema y hierbas.

#### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 13,50

ACIDEZ TOTAL: 6,30

PH: 3,11

AZÚCAR RESIDUAL: 1,49

#### DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente en dos puntos de madurez diferentes y se vinifican por separado. Selección de racimos, despalillado y selección manual de granos. Prensado con una maceración de cuatro a seis horas. Luego el mosto pasa a tanques de decantación durante 24 horas. Fermenta en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada entre 14 - 16 °C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica permanece seis meses sobre borras finas. Se realiza el blend entre los dos vinos, se filtra suavemente y se embotella.

