



# Luigi Bosca

## DE SANGRE

De Sangre fue desde siempre la forma de distinguir los cortes elegidos de la bodega para compartir con sus afectos más cercanos, tradición que se mantuvo por más de un siglo.

### DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente, se lleva a cabo una selección de racimos y luego se prensan con racimo entero a una presión inferior a un bar. El mosto obtenido se decanta a 8°C durante 24 horas. El Semillón, el Sauvignon blanc y el Chardonnay fermentan a una temperatura controlada entre 14 -16°C durante 10 días. El Semillón y el Sauvignon Blanc fermentan en tanques de acero inoxidable y tienen su guarda allí durante 8 meses. El Chardonnay fermenta en barricas de roble francés, donde luego realiza su fermentación maloláctica parcial y tiene allí su crianza por 8 meses durante los cuáles el vino permanece en contacto con las lías finas en suspensión para obtener mayor untuosidad. Luego se realiza el blend, se filtra suavemente y se embotella.

### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 13,20°

ACIDEZ TOTAL: 6,53 g/l

PH: 3,2

AZÚCAR RESIDUAL: 1,8 g/l

### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos ubicados en Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, a una altura promedio de 1.050 metros. Antigüedad de la vid: 25 años promedio.

### RENDIMIENTO

9.000 kg/h.

### VARIETADES

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

### CRianza EN BARRICAS

El Chardonnay se fermenta en barricas de roble francés y se conserva por 8 meses en contacto con las borras finas.

### CURADORES

Alberto Arizu y Pablo Cúneo

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre White Blend es un corte blanco de color amarillo con reflejos dorados y verdes. Su nariz es expresiva y netamente frutal; se destacan notas florales y de frutas blancas que recuerdan a banana, pera y ananá. Su entrada en boca es fresca y frutal, de textura algo untuosa y vibrante, con un equilibrio jugoso. Es de paladar nítido, ágil, delicado, de buen volumen y elegante. Final de boca largo y definido.

### SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 8 años.

### TEMPERATURA RECOMENDADA

DE SERVICIO: Entre 8°C y 12°C.

MARIDAJES: Ideal para disfrutar con pescados grasos a la parrilla, como dorado o surubí con papas y vegetales asados.

