

Luigi Bosca

Luigi Bosca · Brut Nature

Luigi Bosca · Brut Nature es un espumoso de color amarillo pálido y brillante. Sus aromas son equilibrados y sutiles, con notas de frutas blancas y frutos secos. En boca es refrescante, de paladar amplio y vi-

brante, con burbujas finas y persistentes. Tiene carácter propio, buena estructura y un final de boca amable y tenso. Es un vino especial, concebido para celebrar momentos únicos.



FICHA TÉCNICA

Viñedos: Uvas de viñedos ubicados en Luján de Cuyo y Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

Antigüedad de las vides: Luján de Cuyo: 30 años promedio. Valle de Uco: 20 años.

Altitud: Entre 800 y 1.200 metros.

Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p) e Ing. Pablo Minatelli.

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

Varietades: Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%.

Método de elaboración: Tradicional o Champenoise.

Enólogo: Pablo Cúneo

Datos de elaboración: Para la elaboración del vino base, se realiza la cosecha de las uvas manualmente. Una vez en bodega, se hace una selección de uvas y se prensan con racimo entero. El mosto obtenido pasa a tanques de decantación para una limpieza por sedimentación durante 24 horas. Las dos variedades se fermentan por separado en tanques de acero inoxidable entre 12°C y 14°C de temperatura. Los vinos resultantes no hacen fermenta-

ción maloláctica para preservar la frescura del ácido málico. Luego se realiza el blend y se procede a la segunda fermentación. La toma de espuma se lleva a cabo siguiendo el método Champenoise. Este consiste en el llenado de las botellas con el vino base, la adición de levaduras seleccionadas y azúcar. Esta segunda fermentación se conduce a una temperatura de 18°C, y una vez finalizada, el espumante permanece 18 meses sobre sus propias lías con el propósito de aportar cremosidad y complejidad aromática. Finalmente se hace el removido de las borras en pupitres, se degüella y se agrega el licor de expedición que define la categoría de espumante Brut Nature.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 2 años.

Temperatura recomendada de servicio: Entre 8°C y 10°C.

Maridajes: Es ideal para disfrutar con un pollo de campo a las finas hierbas o un risotto de espinaca y langostinos.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 12°

PH: 3,30

Acidez total: 5,55 g/l

Azúcar residual: 5,43 g/l