

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca Rosé 2017

Luigi Bosca Rosé es un vino color salmón rosado con aromas expresivos que recuerdan a frutas rojas (cerezas, guindas) y flores. En el paladar se repiten los descriptores de la nariz de manera elegante. Es un vino de gran equilibrio, con acidez

refrescante, cuerpo medio y textura delicada, sin aristas. Su final de boca es dulce y refrescante, con sabores que permanecen en el paladar con dejos que recuerdan a caramelos de cereza y confituras.



### 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:**

7000 kg/ha, 49 hl/ha.

#### **Variedad:**

Pinot Gris y Syrah.

#### **Enólogos:**

Pablo Cúneo / Vicente Garzia.

#### **Datos de elaboración:**

Las dos variedades se cosechan manualmente en cajas de 18 kilogramos en su momento justo de madurez y en horas tempranas de la mañana. Se hace una doble selección, primero de los racimos y, luego del despallado, de las mejores bayas de los racimos. Luego la uva pasa a una prensa neu-

mática hermética donde se maceran en forma distintas las dos variedades: el Pinot Gris de seis a ocho horas, mientras que el Syrah tres horas. Luego las bayas se prensan muy suavemente. Una vez obtenidos los mostos, decantan en forma estática a 7°C durante 48 horas. Se trasiega con precaución 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:**

4 años.

#### **Temperatura recomendada de servicio:**

Entre 10°C y 14°C.

#### **Maridajes:**

Disfrutarlo solo o acompañado con pescados como bacalao, corvina, trucha o abadejo, o bien con vieiras, ostras, almejas y mejillones. También combina con carnes blancas como pollo y pavo, y con quesos fuertes como Gruyere o Grana Padano. Además, acompaña platillos que tengan especias como tomillo, pimienta blanca, azafrán, jengibre, canela y clavo de olor, y vegetales frescos como echallote, ajo, pepino, cebolla y apio.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 12,80°

**PH:** 3,40

**Acidez total:** 5,47 g/l

**Azúcar residual:** 1,40 g/l

