

Luigi Bosca

Luigi Bosca Prestige Rosé

Luigi Bosca Prestige Rosé es un espumante rosado, con un *perlage* persistente y elegante, muy aromático y fresco. En boca, sus notas de frutos rojos proporcionan una sensación

envolvente, marco para un volumen amplio y un carácter definido. Su acidez adiciona fluidez en su paso por la boca, y el final de boca es largo y dominado por la fruta.



FICHA TÉCNICA

Viñedos:

Uvas de viñedos propios ubicados en Luján de Cuyo y Maipú, Mendoza.

Antigüedad de las vides:

40 años promedio.

Altitud:

780 metros promedio.

Ingenieros agrónomos:

Ing. Alberto Arizu (p)
Ing. Juan Sola.

Rendimiento:

8000 kg/ha, 56 hl/ha.

Variedad:

Pinot Noir 100%.

Método de elaboración:

Tradicional o Champenoise.

Enólogos:

Pablo Cúneo / Vicente Garzia.

Datos de elaboración:

Método de elaboración tradicional o Champenoise. Para la elaboración del vino base, las uvas se cosechan manualmente y se maceran seis horas con los orujos. Prensado neumático. Fermentación a 16°C en tanques de acero inoxidable. Luego el vino base se embotella con el agregado de levaduras seleccionadas, nutrientes y azúcar, y se cierra con tapa corona. Se estiba a 15°C para la toma de espuma (segunda fermentación) durante 18 meses. Las botellas tienen en la base una marca para ir girándolas sobre pupitres para que los sedimentos (levaduras muertas) se vayan depositando en el cuello de la botella. Luego se procede al degüello, esto es congelar el pico para sacar los sedimentos. Se adiciona azúcar utilizando un jarabe de elevada concentración, conocido como licor de expedición. Finalmente, se tapa con un corcho especial y se coloca el bozal.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:

5 años.

Temperatura recomendada de servicio:

8°C.

Maridajes:

Ideal para acompañar platos a base de carne de pato, salmón y postres frutados.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 12,70°

PH: 3,10

Acidez total: 7,12 g/l

Azúcar residual: 9,00 g/l

