

COSECHA
2022

Luigi Bosca

ROSÉ

VIÑEDOS

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

ALTITUD

de 900 a 1200 metros.

VARIEDAD

Pinot Noir 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 Rosé es un vino de color rosado tenue con reflejos cobrizos, brillante y luminoso. En nariz presenta aromas a fruta fresca como frutilla y cereza y notas características a flores silvestres. En boca es vivaz y refrescante, de paladar amable, de buen volumen y un carácter expresivo muy frutal. Con final persistente y textura suave. Es un rosado innovador y original, pensado desde el viñedo.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA
2 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 10 y 14 °C.

MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con entradas de mar como el pulpo a la gallega, rabas y chipirones fritos, o tiradito de atún rojo.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 12,8 % vol

ACIDEZ TOTAL: 5,85 g/l

PH: 3,39

AZÚCAR RESIDUAL: 1,56 g/l

DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente en su momento justo de madurez y en horas tempranas de la mañana. Se hace una selección de racimos que son despallados. Luego la uva pasa a una prensa neumática hermética donde se macera durante tres horas. Luego las bayas se presan muy suavemente. Una vez obtenidos los mostos, decantan en forma estática a 7°C durante 48 horas. Se trasiega y se fermenta durante 15 días a una temperatura de entre 14°C y 16°C con levaduras seleccionadas. Se estabiliza y se filtra levemente para su posterior envasado.

