



Luigi Bosca

Luigi Bosca Gala 3 • Viognier • Chardonnay • Riesling 2017

Luigi Bosca Gala 3 es pionero entre los blends blancos argentinos. De color amarillo intenso con reflejos dorados, sus aromas son delicados y profundos, con notas de frutas blancas, rosas y especias secas. En boca es untuoso y refrescante, con buen cuerpo y paso mordiente. De paladar franco y muy expresivo, con carácter maduro y múltiples capas de sabores. Su final es profundo y equilibrado. Es un vino con personalidad propia y buen potencial de guarda.

FICHA TÉCNICA

Varietades: Viognier 50%, Chardonnay 40%, Riesling 10%.

Vinificación: Las tres variedades se vinifican por separado de idéntica manera. Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos y luego se presan con racimo entero excepto el Riesling, que se descobaja y se macera en la prensa durante 8 horas a 10°C. Previamente a la fermentación se realiza un desborre en frío durante 36 horas. Luego los mostos del Viognier y Riesling se fermentan con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a temperaturas de entre 14°C y 16°C. El mosto de Chardonnay es fermentado en barricas de roble nuevas donde se cría durante seis meses. Las otras dos variedades permanecen en tanques de acero inoxidable en contacto con las lías finas. Terminada la crianza del Chardonnay se realiza el blend; luego se estabiliza, se filtra y el vino es embotellado. Antes de salir al mercado se estiba en cámara frigorífica (a 7°C) durante al menos seis meses.

Crianza en barricas: El Chardonnay se cría en barricas nuevas de roble francés durante seis meses.

Enólogo: Pablo Cúneo.

Clima: Clima continental, con gran amplitud térmica y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta. La altura y su microclima son ideales para las uvas de este blanco ya que les aportan un carácter único.

Suelo y cepas: Este blanco es un blend de lotes seleccionados de dos viñedos situados en Luján de Cuyo, de destacable sanidad y limpieza fitosanitaria. Estas fincas tienen suelos franco-arenosos, con presencia de piedras de distinto tamaño, poca materia orgánica y muy buen drenaje.

Comentarios del enólogo: Con Luigi Bosca Gala 3 buscamos poner de relieve la calidad y complejidad que se obtienen con los blends de variedades blancas, demostrando el potencial de los terruños mendocinos para su cultivo. El Viognier aporta carácter y estructura, el Chardonnay notas cítricas, florales y dulzura, y el Riesling complejidad, frescura y mineralidad. Por su clima fresco la cosecha 2017 fue muy favorable para preservar la acidez en las uvas blancas. El trabajo en el viñedo fue fundamental para lograr una sanidad adecuada y alcanzar la madurez correcta de la uva. El resultado fue un vino de gran intensidad, frescura y precisión aromática con un equilibrio untuoso en boca.

ARGENTINA



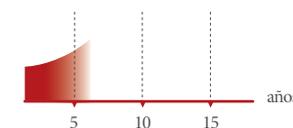
Viñedo: Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 960 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Varietades: Chardonnay y Riesling.

Viñedo: Finca El Paraíso, El Paraíso, Maipú, Mendoza.
Altitud: 900 metros.
Antigüedad de las vides: 40 años.
Varietad: Viognier.

Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:



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

Maridajes: Es ideal para disfrutar con platos elaborados como atún rojo levemente sellado con puré de arvejas y almendras, codorniz asada, o pollo de campo con vegetales de estación.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,40° | **PH:** 3,21 | **Acidez total:** 5,93 g/l | **Azúcar residual:** 2,34 g/l

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU