

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luigi Bosca Riesling 2024
Vinícola	Luigi Bosca
Safra	2024
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo
Tipo	branco
Castas	Riesling
Teor Alcoólico	13.4%
Maturação	2 meses sur lie
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	91 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Luigi Bosca** é uma das vinícolas que mais admiro da Argentina. Fundada em **1901** pelas famílias **Arizu e Bosca**, a empresa é uma das mais **tradicionais e respeitadas** do país, com uma **trajetória intrinsecamente ligada à história da vitivinicultura argentina**, além de um currículo repleto de reconhecimentos internacionais. Ano passado, tive a honra de conhecer o Sr. Alberto Arizu, neto do fundador Leoncio Arizu, quando estive em Mendoza.

A **Riesling** é uma variedade pouco explorada na América do Sul. Apesar de apresentar bons resultados no Chile e na Argentina, ainda são poucos produtores que apostam na casta. Felizmente, temos alguns **pioneiros** que realizam um trabalho fabuloso, entregando um **resultado fantástico, de altíssima qualidade, a preços justíssimos**, e que conseguem atingir uma **tipicidade varietal bastante expressiva**, capaz de rivalizar (com as devidas ressalvas), com bons exemplares franceses e alemães.

As **vinhas da Riesling** cultivadas pela **Luigi Bosca** são, no mínimo, **incríveis!** Elas têm uma idade média de **60 anos** e são cultivadas na **mítica propriedade** de 50 hectares **Finca Los Nobles**, localizada no pequeno distrito de Las Compuertas (cujo nome vem da primeira obra hidráulica realizada ainda pelos espanhóis em 1785, conhecida como *Dique Toma Los Españoles*) no departamento de **Luján de Cuyo, Mendoza**.

Sua vinificação começa com uma cuidadosa colheita manual. A fermentação alcoólica é realizada com

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas cítricas e de polpa branca (lima e maçã) em primeiro plano, sendo escoltadas por notas de ervas de quintal e gostosos toques florais e minerais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

intenso e refrescante, com ótima estrutura e corpo, alinhando boa cremosidade a uma acidez vibrante, que promove grande salivação

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada de mamão verde e castanha de caju, sashimi de atum fresco, camarões ao leite de coco e capim-limão, peito de frango grelhado em crosta de gergelim, filé mignon suíno assado no forno com azeite de oliva e tomilho

leveduras seleccionadas e a uma temperatura controlada de cerca de 14°C. A malolática não é realizada e o vinho permanece **sur lie por dois meses** para enfim ser estabilizado e engarrafado com uma leve filtragem.