VINUM·DAY
est. 2014

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

Screw Cap

TAÇA

Riesling

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

CULINÁRIA

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

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 selecionadas 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.