

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Luigi Bosca Riesling 2025
<b>Vinícola</b>	Luigi Bosca
<b>Safra</b>	2025
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Luján de Cuyo
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Riesling
<b>Teor Alcoólico</b>	13.4%
<b>Maturação</b>	2 meses sur lie
<b>Temperatura de Serviço</b>	8 a 10°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## 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 leveduras selecionadas e a 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

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo pálido e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### 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

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### 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

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

