

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luigi Bosca Riesling 2025
Vinícola	Luigi Bosca
Safra	2025
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	

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 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

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

