



## OMSCHRIJVING

Luigi Bosca De Sangre White Blend is een geelachtig witte menging met gouden en groenige reflecties. In de neus is hij expressief en fruitig. In de neus springen tonen van bloemen en wit fruit naar voren, die doen denken aan perzik, groene appel en sinaasappelbloesem. In de mond is de wijn goed gedefinieerd, soepel, verfijnd en elegant, met een aanhoudende en goed gedefinieerde afdrank.

## VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geoogst in kisten van 18 tot 20 kilo, gevolgd door het selecteren van trossen en het persen van de volledige tros bij een persdruk van minder dan 1 bar. Het opgevangen druivensap wordt vervolgens gedurende 24 uur bij 8°C gedecanteerd. Slechts een deel ervan ondergaat een gisting in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur van 16°C, terwijl een ander deel wordt vergist in vaten van Frans eikenhout. Gedeeltelijke malolactische gisting; gedurende het hele rijpingsproces worden de fijne resten samen gehouden om een grotere stabiliteit te bereiken. Na negen maanden rijping vindt de vermenging plaats, wordt hij licht gefilterd en gebotteld. Tot slot wordt hij ten minste vier maanden in de wijnkelder bewaard voordat hij op de markt wordt gebracht.

## VERKOOPARGUMENTEN

Deze wijn laat de kunst van het mengen zien, de manier waarop onze wijnmaker elke druivensoort combineert en zo bijdraagt tot een wijn met een unieke persoonlijkheid. Deze wijn is gezamenlijk gemaakt door Alberto Arizu Sr. en Pablo Cuneo Hoofd wijnmaker, en symboliseert de stijl van het huis met de interpretatie van de wijnmaker. 10 jaar verouderingspotentieel.

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillon  
Merk: Luigi Bosca  
Land: Argentinië  
Gebied: Mendoza Valley  
Kleur: Wit  
Categorie: Wijn  
Smaakwijzer: Bloemig, Complex, Elegant  
Alcohol percentage: 14.5