

Mendoza



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

Fundada en 1901 por Leoncio Arizu en el Departamento de Luján de Cuyo en Mendoza, esta bodega ostenta la primera denominación de origen controlada de América; sus privilegiados viñedos abarcan una extensión de 400 hectáreas.

Importantes avances enológicos en los últimos 20 años sitúan a los vinos Luigi Bosca como la marca más distinguida de Mendoza por sus vinos finos que logran características únicas de reconocimiento internacional.

La misión de la familia Arizu: "Buscar la excelencia en sus vinos".

Luigi Bosca Chardonnay

-
- | | |
|------------------------------------|---|
| Nombre: | • Luigi Bosca Chardonnay. |
| Productor: | • Bodegas Leoncio Arizu, S.A. |
| Lugar de Origen: | • Mendoza. |
| Cepa: | • 100% Chardonnay. |
| Grado Alcohólico: | • 13% Alc. Vol. |
| Barrica: | • 6 meses en barrica nueva de roble francés. |
| Temperatura para servirlo: | • 11°C a 12°C. |
| Color: | • Amarillo dorado. |
| Nariz: | • Vainilla, damascos, miel y pan tostado |
| Boca: | • Elegante, intenso, equilibrada acidez y gran complejidad. |
| Se recomienda servirlo con: | • Carnes blancas, comidas especiadas, ahumados, perdices, codornices, pavo asado y quesos Camembert o Brie. |
| Presentación: | • 750 ml. |
-

