



Mendoza

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 Blanco

Nombre:	<ul style="list-style-type: none">• Luigi Bosca Chardonnay.
Productor:	<ul style="list-style-type: none">• Bodegas Leoncio Arizu, S.A.
Lugar de Origen:	<ul style="list-style-type: none">• Mendoza.
Cepa:	<ul style="list-style-type: none">• 100% Chardonnay.
Grado Alcohólico:	<ul style="list-style-type: none">• 13% Alc. Vol.
Barrica:	<ul style="list-style-type: none">• 6 meses en barricas nuevas de roble francés.
Temperatura para servirlo:	<ul style="list-style-type: none">• 11°C a 12°C.
Color:	<ul style="list-style-type: none">• Amarillo dorado.
Nariz:	<ul style="list-style-type: none">• Vainilla, miel y pan tostado.
Boca:	<ul style="list-style-type: none">• Elegante, intenso, equilibrada acidez y gran complejidad.
Se recomienda servirlo con:	<ul style="list-style-type: none">• Carnes blancas, comidas especiadas, ahumados, codornices, pavo asado y quesos Camembert o Brie.
Presentación:	<ul style="list-style-type: none">• 750 ml.

