

Luigi Bosca

 Luigi Bosca

Argentina

La bodega que hoy produce los vinos Luigi Bosca fue fundada en 1901 por Leoncio Arizu, ciudadano español oriundo de Navarra que se radicó en Mendoza en 1890. El lugar elegido para instalarla fue el valle de Vistalba, en la región de Luján de Cuyo, zona que por sus características ha logrado la primera "Denominación de Origen Controlada" de América.

Luigi Bosca lanza de esta manera el primer Malbec DOC de Argentina y Latinoamérica. Los importantes progresos enológicos de la bodega se han logrado mediante trabajos de investigación y experimentación que vienen desarrollándose desde hace más de 20 años. Como producto de esas investigaciones se han obtenido clones propios seleccionados y únicos, permitiendo a Luigi Bosca lograr vinos con una personalidad distintiva y características especiales consolidando así el prestigio casi legendario de la marca más emblemática de la Argentina.

Distribución en toda España



Finca La Linda Chardonnay Unoaked

ARGE32 - Luján de Cuyo, Mendoza

Variedades

Chardonnay.

Nota de Cata

Chardonnay 100% procedente de viñedos de más de 30 años ubicados en Finca La Linda, Vistalba (Luján de Cuyo - Mendoza) a 960 m sobre el nivel del mar. Finca La Linda Chardonnay Unoaked es un vino de color amarillo brillante con reflejos dorados y verdosos. Sus intensos aromas frutales típicos de la variedad, que recuerdan a pera, manzana verde y durazno blanco, son una clara evidencia de su juventud. En boca es fresco, vivaz, de cuerpo medio y sin aristas, por lo que resulta un blanco bien frutado y con una equilibrada acidez.

Maridaje

Aprovechando la acidez natural de este vino, marida exquisitamente con salsas cremosas. Además, con carnes como pollo, codorniz, trucha, bacalao o almejas. Por su mineralidad, es buen compañero del sushi y de los pescados crudos en general. Algunos platos para inspirarnos: sopa de almejas, ensaladas tibias con pollo o gambas, risotto de setas o de mar, salmón al horno con hierbas frescas, parrillada de pescados y mariscos, cebiche de salmón, pescados grillados o ahumados. Entrante de queso Brie con peras o higos frescos. De postre, fresas con nata, helado con miel.

Temperatura de servicio

Servir entre 7 y 10°C.

