



Luigi Bosca

Luigi Bosca Gala 1 Malbec · Petit Verdot · Tannat 2016

Luigi Bosca Gala 1 es un vino innovador por fuera y por dentro. De color rojo violáceo intenso y brillante. Sus aromas son sutiles y equilibrados, con notas de frutas rojas y especias frescas. En boca es ágil y expresivo, voluptuoso, con fuerza y agarre que le augura un gran potencial. De paladar franco y moderno, vibrante, jugoso y con buena concentración de fruta. En su final persistente se siente la madera muy bien integrada. Es un Malbec-blend pionero, con mucha vida por delante.

FICHA TÉCNICA

Variedades: Malbec 85%, Tannat 10%, Petit Verdot 5%.

Vinificación: Las tres variedades se vinifican por separado de idéntica manera. Las uvas se cosechan manualmente, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despalillado y a una selección de granos. El mosto se macera en frío entre tres y cinco días a una temperatura de 10°C a 15°C. Luego se fermenta con levaduras seleccionadas en pequeños tanques de acero inoxidable. En todos ellos se realizan trabajos de extracción como délestages y pisoneos. Finalizada la fermentación, solo el Malbec pasa a barricas de roble nuevas donde se cria durante 14 meses. Terminada la crianza del Malbec, se realiza el blend; luego se clarifica, se filtra y el vino es embotellado. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega al menos seis meses.

Crianza en barricas: El Malbec se cría en barricas de roble durante 14 meses.

Enólogo: Pablo Cúneo.

Clima: Clima continental, con gran amplitud térmica y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta. La altura y su microclima son ideales para las uvas de este tinto ya que les aportan un carácter único.

Suelo y cepas: Este tinto es un blend de lotes seleccionados de tres viñedos situados en Luján de Cuyo, todos ellos de destacable sanidad y limpieza fitosanitaria. Los suelos son franco-arenosos, con presencia de piedras de distinto tamaño, poca materia orgánica y muy buen drenaje.

Comentarios del enólogo: Este ejemplar fue el primer blend de la bodega hecho a base de la variedad insignia argentina y busca mostrar toda la potencialidad del Malbec. Conjugado en este corte con Tannat que le aporta estructura y con Petit Verdot que le suma complejidad, definen un vino intenso, moderno y elegante. La cosecha 2016 presentó un clima fresco a frío en todo el ciclo de crecimiento de la planta y madurez de las uvas, lo que resultó en una gran intensidad y precisión aromática. Se destacan las notas de frutos rojos frescos, florales y especiadas. En boca la acidez fresca y los taninos suaves, características también del año, le aportan vivacidad, textura y un final largo.

ARGENTINA



Viñedo: Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 960 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Variedad: Tannat.

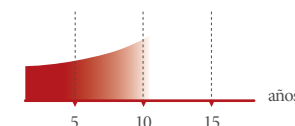
Viñedo: Finca La España, Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 820 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Variedad: Petit Verdot.

Viñedo: Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 1.050 metros.
Antigüedad de las vides: Más de 90 años.
Variedad: Malbec.

Ingenieros agrónomos:
Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:



Temperatura recomendada de servicio:
Entre 15°C y 18°C.

Maridajes: Es ideal para disfrutar con platos especiales como una cotoletta alla milanese, o un solomillo de cerdo con puré de batatas.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,60° | **PH:** 3,44 | **Acidez total:** 5,63 g/l | **Azúcar residual:** 2,72 g/l

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

 /BodegaLuigiBosca |  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU