

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Cabernet - Malbec 2016

Luigi Bosca • Cabernet - Malbec es un tinto de color rojo rubí profundo y brillante. Sus aromas son equilibrados, con notas de especias y ahumados de la crianza en barricas de roble. En boca es fluido y expresivo, con taninos firmes. Es

de paladar franco y jugoso, con buen cuerpo y un carácter herbal fresco. Final persistente bien especiada, con toques de frutas rojas maduras. Es un blend que refleja lo mejor de cada cepaje en un estilo clásico.



FICHA TÉCNICA

Viñedos: Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza.

Antigüedad de las vides: 40 años promedio.

Altitud: 800 a 1100 metros.

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

Rendimiento: 8000 kg/ha, 56 hl/ha.

Varietades: 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec.

Crianza en barricas: Los dos varietales se crían por separado en barricas de roble francés de primer uso durante 12 meses.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14°

PH: 3,60

Acidez total: 5,40 g/l

Azúcar residual: 2,30 g/l

Comentario del enólogo: Con la colección Insignia de Bodega Luigi Bosca buscamos comunicar la identidad varietal de cada cepaje a través de vinos expresivos, elegantes,

complejos y de gran calidad. Las uvas provienen de viñedos ubicados en las mejores zonas de Mendoza, cosechadas en el momento óptimo para lograr precisión y nitidez en la expresión frutal de cada variedad. La vinificación y la crianza se realizan de manera cuidada para extraer de forma equilibrada todo el potencial de las uvas. Pensamos estos vinos para disfrutar con comidas y acompañar los mejores momentos.

Datos de elaboración: Las dos variedades se vinifican por separado de idéntica manera. Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despalillado y posteriormente a una selección de granos. El mosto se macera en frío entre cinco y siete días a una temperatura de 10°C a 15°C. Luego se fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable, con constantes trabajos de extracción, como *délestages* y pisoneos. Finalizada la fermentación, cada variedad pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Terminada la crianza, se realiza el blend final; luego se estabiliza, se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 5 años.

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

Maridajes: Ideal para disfrutar con un rack de cordero patagónico al romero o unas pastas rellenas con salsa de hongos y especias.



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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar