

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Cabernet Sauvignon 2016

Luigi Bosca • Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo rubí profundo y brillante. Sus aromas son sutiles y equilibrados, con notas de frutos rojos maduros, especias y cedro. En boca es fluido y expresivo, con taninos finos y firmes.

De paladar franco y fresco, con buen cuerpo y un carácter clásico y especiado. Final persistente en el que se aprecian los ahumados de la crianza en barricas de roble. Es un vino referente de su variedad con gran potencial de guarda.



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 1000 metros.

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

Rendimiento: 7000 kg/ha, 49 hl/ha.

Variedad: Cabernet Sauvignon 100%.

Crianza en barricas: El vino se cría en barricas de roble francés y americano durante 14 meses.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,30°

PH: 3,50

Acidez total: 5,79 g/l

Azúcar residual: 2,93 g/l

Comentario del enólogo: Luigi Bosca • Cabernet Sauvignon es un vino que demuestra el potencial y la aptitud de nuestros terruños de Maipú y Luján de Cuyo para madurar de manera completa y equilibrada la variedad Cabernet Sauvignon. Esto se ve expresado en las notas de frutos negros, especias dulces y taninos suaves, y en frescura que presenta este vino. El punto de cosecha es fundamental para lograr el equilibrio de la expresión frutal con la madurez de los hollejos. La vinificación está apuntada a realizar una extracción completa y equilibrada de aromas, color y taninos. Finalmente, la crianza en barricas de roble le aporta complejidad, suavidad y elegancia.

Datos de elaboración: Cosecha manual. Selección de racimos y despalillado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, pasa a barricas de roble francés y americano en las que permanece durante 14 meses. Se embotella filtrando suavemente.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 7 años.

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

Maridajes: Ideal para disfrutar con carnes de caza de sabores intensos como ciervo o jabalí marinados con hierbas y acompañados de vegetales asados.



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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar