

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca • De Sangre 2016

Luigi Bosca • De Sangre es un tinto de color rojo bordó brillante con reflejos rubí. Sus aromas son sutiles y equilibrados, con notas herbales y especiadas. En boca es voluptuoso y expresivo, con taninos incipientes. De paladar franco y fresco,

con buen cuerpo y vivacidad y un carácter amable. Final persistente, en el que conviven la tipicidad del Cabernet con los ahumados de la crianza. Es un blend con potencial de guarda, que refleja el espíritu de la familia.



### FICHA TÉCNICA

**Viñedos:** Cabernet Sauvignon de Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo; Syrah de Finca El Paraíso, El Paraíso, Maipú; y Merlot de Finca La España, Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza.

**Antigüedad de las vides:** 90 años, 30 años y 30 años, respectivamente.

**Altitud:** 1.050 metros, 960 metros y 820 metros, respectivamente.

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

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

**Varietades:** Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 8%, Merlot 7%.

**Crianza en barricas:** Los tres varietales se crían por separado durante 12 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%).

**Enólogos:** Pablo Cúneo.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 13,80 °

**PH:** 3,60

**Acidez total:** 5,33 g/l

**Azúcar residual:** 2,90 g/l

**Comentario del enólogo:** Luigi Bosca De Sangre es un vino que representa el espíritu, la vocación y el conocimiento vitícola de la familia Arizu. Es un blend de base Cabernet Sauvignon cultivado en una de las zonas más altas de Luján de Cuyo de intenso carácter especiado y maduro, que se conjuga con la expresión floral del Syrah y las notas frutadas y terrosas del Merlot. La crianza en barricas de roble realza la estructura, suavidad y complejidad.

**Datos de elaboración:** 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 despallado y posteriormente se seleccionan los 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 pequeños tanques de acero inoxidable. En todos ellos se realizan trabajos de extracción, como *délestages* y pisoneos. Finalizada la fermentación, los tres varietales hacen la fermentación maloláctica y se crían por separado durante 12 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%). Terminada la crianza en madera, se realiza el corte final, se estabiliza, se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba al menos un año.

### SUGERENCIAS

**Potencial de guarda:** 7 años.

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

**Maridajes:** Ideal para disfrutar con un risotto de hongos o unas baby back ribs (costillitas) con choclo y papas asadas a la leña.



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU

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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

[www.luigibosca.com.ar](http://www.luigibosca.com.ar)