

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Merlot 2016

Luigi Bosca • Merlot es un tinto de color rojo rubí profundo y brillante. Sus aromas son equilibrados y expresivos, con notas de especias dulces, frutos secos y ahumados aportados por la crianza en barricas de roble. En boca es

voluptuoso y amable, con taninos delicados. De paladar franco y fresco, con un carácter maduro definido y un final armónico con un toque vegetal. Es un vino de estilo clásico que refleja la tipicidad varietal.



FICHA TÉCNICA

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

Antigüedad de las vides: 40 años promedio.

Altitud: 820 metros promedio.

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

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

Variedad: Merlot 100%.

Crianza en barricas: El vino se cría en barricas de roble francés durante 12 meses.

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,00°

PH: 3,65

Acidez total: 5,65 g/l

Azúcar residual: 2 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: 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 en las que permanece durante 12 meses. Se embotella filtrando suavemente.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda: 5 años.

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

Maridajes: Ideal para disfrutar con un cordero patagónico con papas al horno y tomillo, o un lomo a la criolla con papas y huevos.



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

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

 /BodegaLuigiBosca  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar