

Luigi Bosca

Luigi Bosca • Malbec 2017

Luigi Bosca • Malbec es un tinto de color rojo violáceo brillante. Sus aromas son intensos y amables, con notas que recuerdan a frutas rojas, y tonos algo florales y especiados. En boca es generoso, fluido y expresivo, con tani-

nos incipientes. De paladar franco y paso refrescante, con buen cuerpo y carácter. Su final es profundo y nítido, con la crianza totalmente integrada. Es un vino insignia de la variedad y con buen potencial de guarda.



FICHA TÉCNICA

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

Antigüedad de las vides: 35 años promedio.

Altitud: 900 a 1.100 metros.

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

Rendimiento: 8.000 kg/ha, 56 hl/ha.

Variedad: Malbec 100%.

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

Enólogos: Pablo Cúneo.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,10°

PH: 3,62

Acidez total: 5,33 g/l

Azúcar residual: 2,55 g/l

Comentario del enólogo: Luigi Bosca • Malbec es un vino emblemático de la bodega que expresa de manera completa las características de la variedad Malbec. En su elaboración combinamos uvas de las mejores zonas de Mendoza, logrando así el carácter maduro y los taninos dulces típicos de Luján de Cuyo, y la frescura, el color y la vivacidad del Valle de Uco. La crianza en barricas de roble suma complejidad, estructura y elegancia, dando como resultado un vino de gran riqueza aromática, de textura elegante y gran persistencia de sabores.

Datos de elaboración: Cosecha manual. Selección de racimos y despalillado. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a una temperatura de 8°C. 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 16°C y 18°C.

Maridajes: Ideal para disfrutar con carnes rojas a la parrilla como entraña con puré o bien ojo de bife con papas rústicas al romero.