

Luigi Bosca

Luigi Bosca Malbec · D.O.C 2016

Luigi Bosca Malbec D.O.C. es uno de los primeros vinos argentinos con Denominación de Origen. De color rojo violáceo profundo y brillante, sus aromas son equilibrados, con notas de frutas rojas y especias. En boca es refrescante y voluptuoso, con taninos finos y amables. De paladar franco y expresivo, con carácter, tipicidad y un final profundo con suaves tonos ahumados de la crianza en barricas de roble. Es un gran exponente del varietal y del terruño, con buen potencial de guarda.

FICHA TÉCNICA

Variedad: Malbec 100%.

Vinificación: Las uvas para el Luigi Bosca Malbec D.O.C se cosechan manualmente. Cuando llegan a la bodega, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despallado y posteriormente a una selección de granos. El mosto se macera en frío entre tres y cinco días a una temperatura de 10°C a 15°C. Luego se fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de capacidades pequeñas. Durante la fermentación-maceración se realizan trabajos de extracción como *délestages* y pisoneos, y cuando finaliza el proceso, el vino pasa a barricas de roble nuevas donde hace su fermentación maloláctica y se cría durante 12 a 14 meses. Terminada la crianza, se estabiliza, se filtra y es embotellado. Antes de salir al mercado, las botellas se estiban en la bodega durante al menos 6 meses.

Crianza en barricas: Se cría en barricas nuevas de roble francés entre 12 y 14 meses.

Enólogo: Pablo Cúneo

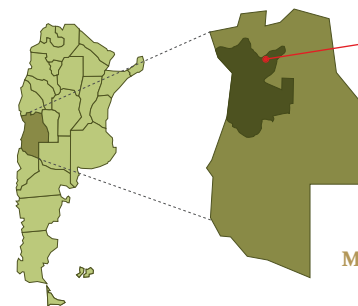
Comentarios del enólogo: Luigi Bosca es la bodega pionera en elaborar un Malbec bajo la Denominación de Origen Luján de Cuyo. Por ello, se busca aquí la máxima expresión del terruño cosechando las uvas en su nivel justo de madurez y cuidando cada detalle de la elaboración. La cosecha 2016 presentó un clima fresco a frío en todo el ciclo de crecimiento de la planta y madurez de las uvas. Por eso, Luigi Bosca Malbec DOC 2016 presenta aromas a frutos rojos frescos como ciruelas, notas florales y especias. En boca es fresco y vivo, con taninos dulces y un largo final.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,30° | **PH:** 3,60 | **Acidez total:** 5,00 g/l | **Azúcar residual:** 2,20 g/l



ARGENTINA



Viñedos: Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.
Antigüedad de las vides: 70 años.
Altitud: 960 metros.

MENDOZA

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

Clima: Clima continental, con amplia diferencia de temperatura entre el día y la noche, y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta. La altura y su microclima son ideales para las uvas de este tinto ya que les aportan un carácter único. Buena luminosidad, con muchas horas de sol.

Rendimiento:



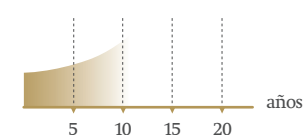
La producción es menor de 7.000 kg por hectárea, equivalente a 1 kg por planta, y se necesita la producción de una planta por botella.

Perfil del suelo:



60% arena
35% limo
5% arcilla
superficie pedregosa: 10%

Potencial de guarda:



Maridajes:

Ideal para disfrutar con platos especiales como un rack de cordero con hongos salteados, o un ojo de bife madurado con risotto de quinoa.



Temperatura recomendada de servicio:

Entre 15°C y 18°C.

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

 /BodegaLuigiBosca |  /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU