

http://www.luigibosca.com.ar/descripcion_vino.php?idv=151&idi=es



PROVA DA SAFRA 2007.

Jantar na Cobertura em 23/02/2013, com a Turma dos Comunitários.

Luigi Bosca

Luigi Bosca | Syrah 2010

Distinción y carácter

Viñedos:

Finca El Paraíso, Maipú (Mendoza).

Antigüedad de las vides:

40 años.

Altitud:

780 metros.

Rendimiento:

9000 kg/ha, 63 hl/ha.

Variedad:

Syrah 100%.

Datos de elaboración:

Cosecha manual. Selección de racimos, despalillado y selección manual de granos. 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 nuevas y de un uso en las que permanece durante 12 meses. Se embotella filtrando suavemente.

Crianza en barricas:

12 meses.

Nota de cata:

Luigi Bosca Syrah es un vino de intenso color púrpura y muy aromático. Se perciben notas de ciruelas negras, grosellas, laurel y algo de chocolate. En el paladar equilibra intensidad, cuerpo y estructura con delicadeza. Tiene un muy buen volumen de boca, taninos firmes y maduros, y un final largo y persistente.

Potencial de guarda:

8 años.

Temperatura recomendada de servicio:

Entre 16°C y 18°C.

Maridajes:

Ideal para acompañar quesos duros, carnes rojas y de caza mayor.

Análisis básicos

Alcohol: 14,1°

PH: 3,6

Acidez total: 5,3 g/l

Azúcar residual: 2,1 g/l

Extracto: 28,5 g/l

Enólogos:

José Irrera / Vicente Garzia.



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU