

Luigi Bosca



FICHA TÉCNICA

Luigi Bosca | Cabernet Sauvignon

Viñedos	Finca El Paraíso, Maipú (Mendoza).
Antigüedad de las vides	50 años.
Altitud	780 metros.
Rendimiento	7000 kg/ha, 49 hl/ha.
Variedad	Cabernet Sauvignon 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 en las que permanece durante 14 meses. Se embotella filtrando suavemente.
Crianza en barricas	14 meses
Notas de cata	Luigi Bosca Cabernet Sauvignon es un vino de color rojo muy brillante, con aromas especiados, frutales (cassis, moras) y notas florales integradas con su crianza en madera. De gran estructura y cuerpo, es un tinto elegante, de taninos maduros y carácter sobrio.
Potencial de guarda	10 años.
Temperatura recomendada de servicio	Entre 18°C y 20°C.
Maridajes	Ideal para acompañar carnes rojas asadas y carnes de caza mayor, como ciervo y jabalí. Además, combina bien con quesos duros y platos con setas.
Análisis básicos	Alcohol: 14° - pH: 3,6 - Acidez total: 5,3 g/l - Azúcar residual: 2,2 g/l - Extracto: 30 g/l
Enólogos	José Irrera / Vicente Garzía.

PROVA DA SAFRA 2007.

Risoto de arroz negro e peru defumado. Almoço em 20/10/2013.