

Luigi Bosca



Luigi Bosca Cabernet Sauvignon 2010 | *Distinción y carácter*

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. En boca muestra una gran estructura y cuerpo, taninos maduros y carácter sobrio. Un tinto muy bien armado, con dejos de pimienta en el paladar, complejo y con largo final de boca.

FICHA TÉCNICA

Viñedos:

Finca El Paraíso, El Paraíso, Maipú, Mendoza.

Antigüedad de las vides:

50 años.

Altitud:

780 metros.

Ingenieros agrónomos:

Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.

Rendimiento:

7.000 kg/ha, 49 hl/ha.

Variedad:

Cabernet Sauvignon 100%.

Crianza en barricas:

14 meses.

Producción:

92.392 cajas x 6.

Enólogos:

José Irrera / Vicente Garzia.

Datos de elaboración:

Cosecha manual. Selección de racimos, despallado 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.

SUGERENCIAS

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



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

*Picanha grelhada, abobrinha e cogumelos grelhados.
Almoço em 03/11/2013 com Gê & Vê.*