



# Luigi Bosca

## FICHA TÉCNICA

### Luigi Bosca | Merlot

Luigi Bosca Merlot es un vino de intenso color púrpura, con aromas a frutas maduras rojas y negras, y notas sutiles de cedrón muy bien integradas con el tostado de su crianza en madera. En el paladar es redondo y franco, algo untuoso, con acidez equilibrada y cuerpo sólido. Tiene taninos finos que le suman consistencia y un muy agradable final de boca.

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Viñedos                             | Finca La España, Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza.  |
| Antigüedad de las vides             | 40 años.  |
| Variedad                            | Merlot 100%.  |
| Altitud                             | 820 metros.   |
| Crianza en barricas                 | 12 meses.   |
| Ingenieros agrónomos                | Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.  |
| Producción                          | 13.415 cajas x 6.   |
| Rendimiento                         | 7.000 kg/ha, 49 hl/ha.  |
| Enólogos                            | José Irrera / Vicente Garzia.   |
| 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. |
| Potencial de guarda                 | 8 años.   |
| Temperatura recomendada de servicio | Entre 16°C y 18°C.  |
| Maridajes                           | Ideal para acompañar carnes de sabores delicados y de caza menor. Combina muy bien con quesos duros no muy fuertes y con salsas a base de tomate no demasiado contundentes.   |
| Análisis básicos                    | Alcohol: 14,1° pH: 3,6 Acidez total: 5,3 g/l Azúcar residual: 2,1 g/l   |

Jantar em 27/12/2013.