



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.