

Luigi Bosca



Luigi Bosca Malbec 2011 | *Distinción y carácter*

Luigi Bosca Malbec es un vino de color rojo profundo con aromas definidos a frutos rojos maduros y otros algo especiados que recuerdan a la pimienta rosa. En boca se percibe redondo, con la fruta como eje fundamental, y su textura es sedosa, con taninos maduros y un destacable equilibrio. Un tinto de gran pureza, muy buena estructura, carácter y toda la jugosidad típica de la variedad. Permanencia larga y final de boca elegante.

FICHA TÉCNICA

Viñedos:

Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.

Antigüedad de las vides:

50 años.

Variedad:

Malbec 100%.

Altitud:

960 metros.

Crianza en barricas:

12 meses.

Ingenieros agrónomos:

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

Producción:

258.198 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.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:

10 años.

Temperatura recomendada de servicio:

Entre 16°C y 18°C.

Maridajes:

Ideal para acompañar carnes rojas grilladas o a la parrilla, ciervo y quesos duros.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,8°

PH: 3,52

Acidez total: 5,18 g/l

Azúcar residual: 2,65 g/l



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

Churrasco de bife ancho. Almoço em 01/06/2014 com filhos.