

Luigi Bosca



Luigi Bosca Grand Pinot Noir. La Consulta 2012

Distinción y carácter

El carácter y la personalidad de un vino representan el *terroir* y la mano del hombre que han influido en esa creación. Este es un Pinot Noir que expresa la experiencia de la familia Arizu elaborando esta elegante cepa en Mendoza y que busca expresar todas las características del suelo y el clima de La Consulta. Tiene muy buen color, con ciertos tintes violáceos muy atractivos a la vista. Sus aromas denotan una excelente tipicidad: se perciben frutas rojas de baya chica y notas a clavo de olor y algo de mermelada. En el paladar entra con buena intensidad; es fresco, con la madera integrada y perceptible de manera muy sutil. Tiene un paso por boca compacto, taninos finos presentes y una muy agradable textura fluida. Su final es equilibrado, con sabor sutil a frutas frescas.

FICHA TÉCNICA

Viñedos:

La Consulta (subapelación de IG San Carlos), Valle de Uco, Mendoza.

Antigüedad de las vides:

55 años.

Altitud:

1.170 metros.

Variedad:

Pinot Noir 100%.

Ingenieros agrónomos:

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

Descripción del terroir:

Clima:

Clima continental, con amplia diferencia de temperatura entre el día y la noche, y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta. La altura y su microclima son ideales para las uvas de este tinto ya que les aportan un carácter único. Buena luminosidad, con muchas horas de sol.

Suelo y cepas:

El suelo en el que nace este Pinot Noir es aluvional y pobre en materia orgánica, como la mayoría de los suelos mendocinos. Su composición es franco-arenosa con presencia de piedras cerca de la superficie y algo de material calcáreo.

Rendimiento:

La producción es menor a 6.000 kg por hectárea, equivalentes a 900 gramos por planta, y se necesita 1 planta por botella.



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

