

Luigi Bosca

Luigi Bosca Malbec D.O.C 2012

Luigi Bosca Malbec D.O.C presenta un profundo color violáceo. En nariz se respiran aromas a cerezas y ciruelas maduras con notas mentoladas. Es, además, especiado, con notas de café y moras, y cierto tostado producto de su crianza en barricas de roble. Su estructura es sólida y su paso por boca, jugoso y elegante, con acidez equilibrada y gran redondez. Un tinto con fuerza pero con sutilezas, además de un ejemplar de excelente tipicidad.

FICHA TÉCNICA

Variedad: Malbec 100%.

Vinificación: Las uvas para el Luigi Bosca Malbec D.O.C se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos para evitar la ruptura de los granos. Cuando llegan a la bodega, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despallado y posteriormente a una selección de granos. El mosto se macera en frío entre 5 y 7 días a una temperatura de 10°C a 15°C. Luego se fermenta con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable de 15.000 litros de capacidad. Durante la fermentación se realizan trabajos de extracción como *délestages* y pisoneos, y cuando finaliza el proceso, el vino pasa a barricas de roble nuevas donde hace su fermentación maloláctica y se cría durante 14 meses. Terminada la crianza, el vino se estabiliza, se filtra y es embotellado. Antes de salir al mercado, las botellas se estiban en la bodega durante al menos 18 meses.

Crianza en barricas: El Luigi Bosca Malbec D.O.C se cría en barricas de roble nuevas durante 14 meses.

Enólogos: José Irrera / Vicente Garzia.

Comentarios del winemaker: Luigi Bosca es la bodega pionera en elaborar un Malbec bajo la Denominación de Origen Luján de Cuyo. Por ello, se busca aquí la máxima expresión del terruño cosechando las uvas en su nivel justo de madurez y cuidando cada detalle de la elaboración. La cosecha 2012 no tuvo accidentes climáticos por lo que se obtuvieron uvas de excelente calidad.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,2° | **PH:** 3,80 | **Acidez total:** 5,33 g/l | **Azúcar residual:** 2,35 g/l



ARGENTINA



Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.

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.

Rendimiento:



La producción es menor de 7.000 kg por hectárea, 49 hectolitros por hectárea, equivalentes a 1000 gramos por planta, y se necesita 1 planta por botella.

Perfil del suelo:



35% arcilla y arena
35% piedras pequeñas
30% piedras grandes

Potencial de guarda:



Maridajes:

- Carnes de caza especiadas.
- Cordero asado.
- Pastas con salsas intensas.



Temperatura recomendada de servicio:

Entre 16°C y 18°C.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaluigiBosca

www.luigibosca.com.ar

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaluigiBosca



Safra 2011. Jantar da Confraria SEAC, no Centro Cívico em 11/07/2015.