

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



Buscar

[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)

Decanter Wine Club

ADEGA VAZIA

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhas](#) > [Luigi Bosca Testimonio Reserve Blend 2011 \(750ml\)](#)



## Luigi Bosca Testimonio Reserve Blend 2011 (750ml) - 00208811

 **Classifique**

**Produtor:** Luigi Bosca  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Cabernet Sauvignon, Syrah, Shiraz, Tannat  
**País:** Argentina  
**Safra:** 2011

**Por R\$ 71,40**  
em 3X de R\$ 23,80 sem juros

 **Comprar**

 **Ganhe**  
72 KM

**Características Organolépticas:** Cor rubi de média concentração. Perfil de boa intensidade olfativa, sério, com cassis e amora, pimenta preta e alcaçuz. Sedoso nos taninos, rica expressão da fruta; persistente.

 **Indique um amigo**  
 Compartilhe:  

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Não especificado

**Tânicos:** Não especificado.

**Acidez:** Não especificado.

**Madeira:** Não especificado.

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 

**Região:** Mendoza - Vinhedo Finca La Linda - Luján de Cuyo.

**Composição de Castas:** 50% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 15% Tannat (vinhas de 30 anos)

**Amadurecimento:** 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

**Estimativa de Guarda:** 5 anos

**Temperatura de Serviço:** 16°C.

**Características Climáticas:** Clima continental seco; invernos frios e rigorosos, verões frescos; Grandes diferenças térmicas entre o dia e a noite. Pluviometria anual: < 200 mm; Altitude: 780 m.s.n.m. em Maipú e 900 m.s.n.m. em Luján de Cuyo.

**Características do Solo:** Franco-arenoso; pedregoso em diferentes tamanhos, mesmo em profundidade.

**Elaboração:** Vindima manual; Seleção de cachos e grãos; Prensagem pneumática por 4-6 horas; Débourbage por 24 horas; Fermentação em cubas de aço inox controladas a 16°C, com inoculação de leveduras; Permanência sobre as lias finas até o engarrafamento.

**Características Organolépticas:** Cor rubi de média concentração. Perfil de boa intensidade olfativa, sério, com cassis e amora, pimenta preta e alcaçuz. Sedoso nos taninos, rica expressão da fruta; persistente.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 13,9° GL

**Diretrizes Enogastrômicas:** Filé mignon ao molho de pimenta verde; Churrasco; Confit de pato sobre refogado de lentilhas; Músculo longamente cozido com ervas, vinho tinto e mini cebolas; Prime-rib grelhado na brasa mal passado.

**Premiações mais Relevantes:** Não especificado.

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2011. Jantar em 06/09/2015*