



Luigi Bosca

Luigi Bosca Gala 1 Malbec - Petit Verdot - Tannat 2013

Luigi Bosca Gala 1 es un elegante blend en el que el Malbec aporta notas de frutos rojos, como cereza, guindas y ciruelas, que se combinan con las de otros varietales, que suman toques especiados y de violetas. En boca se presenta redondo, suave, con una permanencia que recuerda a los frutos rojos y vainilla aportada por su crianza en roble. Además, su paso por barricas de primer uso hace de este vino un ejemplar de gran volumen y elegancia.

FICHA TÉCNICA

Variedades: Malbec 85%, Petit Verdot 10%, Tannat 5%.

Vinificación: Las tres variedades se vinifican por separado de idéntica manera. Las uvas se cosechan en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despalillado y 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. En todos ellos se realizan trabajos de extracción como *délestages* y pisoneos. Finalizada la fermentación, solo el Malbec pasa a barricas de roble nuevas donde se cría durante 14 meses. Terminada la crianza del Malbec, se realiza el blend; luego se estabiliza, se filtra y el vino es embotellado. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega al menos un año.

Crianza en barricas: El Malbec se cría en barricas nuevas durante 14 meses.

Enólogos: José Irrera / Vicente Garzia.

Clima: Clima continental, con gran amplitud térmica 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.

Suelo y cepas: Este tinto es un blend de lotes seleccionados de tres viñedos situados en Luján de Cuyo, todos ellos de destacable sanidad y limpieza fitosanitaria. Los suelos son franco-arenosos, con presencia de piedras de distinto tamaño, poca materia orgánica y muy buen drenaje.

Comentarios del winemaker: Este ejemplar fue el primer blend de la bodega hecho a base de la variedad insignia argentina y busca mostrar toda la potencialidad de la variedad. La cosecha 2013 fue muy estable climáticamente y dio uvas de excelente calidad y gran carácter.

ARGENTINA



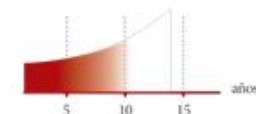
Viñedo: Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 960 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Variedad: Tannat.

Viñedo: Finca La España, Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 820 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Variedad: Petit Verdot.

Viñedo: Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 1.050 metros.
Antigüedad de las vides: 90 años.
Variedad: Malbec.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:



Temperatura recomendada de servicio:
Entre 16°C y 18°C.

Maridajes:
Combina muy bien con empanadas de carne, confit de cordero y pastel de papa.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,80° | **PH:** 3,60 | **Acidez total:** 5,25 g/l | **Azúcar residual:** 2,70 g/l

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

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar



Safrá 2012. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.