



Luigi Bosca

Luigi Bosca Gala 2

Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot 2013

Luigi Bosca Gala 2 es un corte de tres variedades que combinadas producen un sofisticado blend con aromas que recuerdan a frutos rojos, cassis y ciruela, acompañados por notas especiadas de pimienta negra, clavo de olor y chocolate que imparten complejidad y longitud. Tiene un final de boca sucroso, aterciopelado, de textura amplia y cremosa firmes.

FICHA TÉCNICA

Variedades: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 10%, Merlot 5%.

Vinificación: Las tres variedades se vinifican por separado de idéntica manera. Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despalillado 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. En todos ellos se realizan trabajos de extracción como délestages y piseos. Finalizada la fermentación, solo el Cabernet Sauvignon pasa a barricas de roble nuevas donde se cria durante 14 meses. Terminada la crianza del Cabernet Sauvignon se realiza el blend; luego se estabiliza, se filtra y el vino es embotellado.

Crianza en barricas: Solo el Cabernet Sauvignon se cria en barricas de roble 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, con suelos franco-arenosos, con presencia de piedras de distinto tamaño, poca materia orgánica y muy buen drenaje.

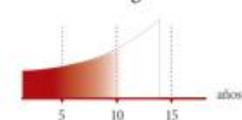
Comentarios del winemaker: Este ejemplar es producto de viñedos viejos que en la cosecha 2013 tuvieron un clima muy estable y, por ello, dieron uvas de excelente calidad y gran carácter.

ARGENTINA



SUGERENCIAS

Potencial de guarda:



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

Maridajes:
Ideal para acompañar queso Manchego, magret de pato y ojo de bife grillado.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14° | **PH:** 3,50 | **Acidez total:** 5,70 g/l | **Azúcar residual:** 2,73 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.