

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca Finca Los Nobles | Malbec Verdot 2012

Finca Los Nobles Cabernet Bouchet es un vino que muestra un color rojo rubí profundo, con aromas a cassis y cerezas negras, en armonía con ciertas notas de pimienta y clavo de olor. En el paladar se caracteriza por ser un vino bien estructurado, con una gran concentración de taninos dulces, presencia de roble francés equilibrado con la fruta y un final de boca dulce y largo.

### FICHA TÉCNICA

#### ARGENTINA



**Viñedo:** Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.  
**Altitud:** 1.050 metros.  
**Antigüedad de las vides:** 90 años.  
**Rendimiento:** 4.000 kg/ha, 28 hl/ha.

#### MENDOZA

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

### Descripción del terroir

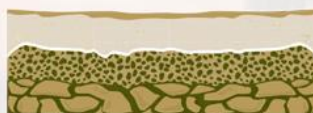
#### Clima:

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:

Una característica que hace único a este vino es que es producto de un entrecruzamiento natural en el viñedo de antiguas vides de Malbec y de Petit Verdot. El sector de la finca del que se obtienen las uvas es franco-arenoso, con piedras de tamaño regular a mediana profundidad. No se utilizan herbicidas químicos en la finca y se usan prácticas biodinámicas para el cuidado y tratamiento.

#### Corte del suelo:



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



BODEGA LUIGI BOSCA  
 FAMILIA ARIZU

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



@LuigiBoscaBodeg



/BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar

**Vinificación:**

La cosecha de las uvas se realiza manualmente en horas de la mañana para entrar a bodega con la fruta a baja temperatura y se lleva a cabo en cajas de 18 a 20 kilogramos. Cuando las uvas llegan a la bodega comienza una selección de racimos, luego se despallan y posteriormente las uvas pasan por una selección de granos. El mosto se macera en frío entre 7 y 10 días a una temperatura de 15°C a 18°C. Fermentación clásica en tanques pequeños de acero inoxidable (6.000 litros de capacidad) a temperatura controlada (entre 25°C y 28°C), con remontajes y *délestages*. Luego de terminada la fermentación alcohólica, el 100% del vino pasa a barricas nuevas donde realiza su fermentación maloláctica y se cría entre 18 y 20 meses. Estabilizado, filtrado y embotellado. Estiba mínima en bodega durante 18 meses.

**Crianza en barricas:**

El 100% del vino se cría de 18 a 20 meses en barricas de roble francés de primer uso.

**Enólogos:**

José Irrera / Vicente Garzia.

**Comentarios del winemaker:**

El clima del año 2012 dio como resultado excelente materia prima para este tinto de gran carácter y personalidad. Se trata de un field blend (blend de viñedos) de plantas que naturalmente crecieron mezcladas en el viñedo, lo que le aporta al vino un estilo único e irrepetible, de gran sutileza y elegancia.

**SUGERENCIAS****Potencial de guarda:**

20 años.

**Temperatura recomendada de servicio:**

Entre 15°C y 17°C.

**Maridaje:**

Ideal para acompañar carnes magras grilladas, pastas con salsas suaves y quesos duros con carácter.

**ANÁLISIS BÁSICOS**

**Alcohol:** 14,10°

**PH:** 3,60

**Acidez total:** 5,57 g/l

**Azúcar residual:** 2,30 g/l

**LÍNEA DE EVOLUCIÓN DEL LUIGI BOSCA FINCA LOS NOBLES | MALBEC VERDOT 2012**

BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU

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

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaLuigiBosca

[www.luigibosca.com.ar](http://www.luigibosca.com.ar)

Safrá 2011. Decanter Wine Day, Porcini Trattoria em 12/05/2016.