

## Luigi Bosca | Malbec 2014

Luigi Bosca Malbec es un vino de un color rojo intenso y tintes violáceos. Tiene aromas expresivos y agradables a frutos rojos maduros (ciruela) y sutiles notas especiadas y de granos de café producto de su crianza en barricas. En boca

es compacto, intenso, de sabores frutales y buen volumen. Taninos dulces y acidez equilibrada. Un tinto puro, de gran cuerpo, estructura, carácter y toda la jugosidad típica de la variedad. Permanencia larga y final de boca elegante.



### FICHA TÉCNICA

#### **Viñedos:**

Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Luján de Cuyo, Mendoza.

#### **Antigüedad de las vides:**

50 años promedio.

#### **Altitud:**

960 metros promedio.

#### **Ingenieros agrónomos:**

Ing. Alberto Arizu (p)  
Ing. Juan Sola.

#### **Rendimiento:**

7000 kg/ha, 49 hl/ha.

#### **Variedad:**

Malbec 100%.

#### **Crianza en barricas:**

El 100% del vino se cría en barricas de roble francés nuevas y de segundo uso durante 12 meses.

#### **Enólogos:**

José Irrera / Vicente Garzia.

#### **Datos de elaboración:**

Cosecha manual. Selección de racimos, despalillado y selección manual de granos. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, pasa a barricas de roble francés nuevas y de un uso en las que permanece durante 12 meses. Se embotella filtrando suavemente.

### SUGERENCIAS

#### **Potencial de guarda:**

10 años.

#### **Temperatura recomendada de servicio:**

Entre 16°C y 18°C.

#### **Maridajes:**

Ideal para acompañar carnes rojas grilladas o a la parrilla, ciervo y quesos duros.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 13,70°

**PH:** 3,60

**Acidez total:** 5,17 g/l

**Azúcar residual:** 1,85 g/l

