

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, despallado 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

