

<http://www.enotecadecanterbsb.com.br>



## Luigi Bosca Merlot 2011

**REGIÃO:** Vinhedo “Finca La España”, Luján de Cuyo. Idade do vinhedo de 50 anos.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Merlot

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14,2° GL

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Invernos muito frios, primaveras brandas, verões frescos. Grandes diferenças térmicas entre o dia e a noite. Temperatura média no verão de 22°C, no inverno temperatura média de 6°C e mínima de - 6°C. Precipitação anual de 197 mm.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** De origem aluvial. Limosos, calcários e profundos. Subsolo de cascalhos e pedras arredondadas. Boa drenagem. Inclinação de 1,5% oeste-leste e 1% sul-norte.

**ELABORAÇÃO:** Seleção de cachos e grãos de forma manual, sobre esteiras móveis, seguida de desengace. Rendimento de 49 hl/ha. Fermentação em cubas de aço inoxidável com temperaturas entre 26-28°C, com uma ou duas remontagens durante os primeiros dias. A fermentação se completa em 10-12 dias. Em seguida trasfega-se o vinho a barricas de carvalho francês, onde ocorre a malolática e o amadurecimento.

**AMADURECIMENTO:** 8 meses em barricas de carvalho francês.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 8 anos

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Púrpura intenso. Complexo e intenso, com aromas de framboesas e ameixas maduras, enobrecidos por tons de canela, chocolate e caixa de charuto. Estruturado, com taninos elegantes, equilibrada acidez e longo fim-de-boca

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:** Complexo e intenso, com frutas vermelhas e negras maduras, chocolate e tabaco. Estruturado, elegante e assaz persistente.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Bife de chorizo recheado com shitakes salteados; Lasanha ao ragù trufado de perdiz; Pernil suíno marinado no azeite de ervas, alho e pimenta da Jamaica, grelhado na brasa; Perfeito acompanhando gryuère ou emmenthal em média cura.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C

*Safra 2011. Jantar La Scuderia em 17/05/2017. La Ribotta.*