



Luigi Bosca

Luigi Bosca Gala 4 Cabernet Franc – Malbec 2014

Luigi Bosca Gala 4 es un blend que muestra un color intenso de capa roja y fondo negro. En nariz sobresalen aromas que recuerdan a fruta negra madura, violetas, más notas de té negro y cassis. El bouquet tostado del roble aporta complejidad. En boca es intenso y sabroso con taninos bien firmes, cierto dulzor y sabores a licor y arándanos. Excelente persistencia y frescura; tinto de gran cuerpo y elegancia.

FICHA TÉCNICA

Varietades: Cabernet Franc 95%, Malbec 5%.

Vinificación: Las dos 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 pasa al despallado y posteriormente a una selección de granos. El mosto se macera en frío entre cinco y siete 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. En todos ellos se realizan trabajos de extracción como *délestages* y pisoneos. Finalizada la fermentación, el Cabernet Franc pasa a barricas de roble nuevas donde se cría durante 14 meses. Terminada la crianza se realiza el blend; luego se estabiliza, se filtra y el vino es embotellado. Antes de salir al mercado, se estaba en la bodega al menos un año.

Crianza en barricas: Sólo en Cabernet Franc se cría 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: Finca Los Nobles, en Luján de Cuyo, tiene suelo franco-arenoso y piedras de tamaño mediano muy cerca de la superficie, con poca materia orgánica y muy buen drenaje.

Comentarios del enólogo: La columna vertebral de este ejemplar (Cabernet Franc) es producto de viñedos viejos que en la cosecha 2014 tuvieron un clima muy estable y, por ello, dieron uvas de excelente calidad y gran carácter. El Malbec aporta su parte frutal y jugosa.

ARGENTINA



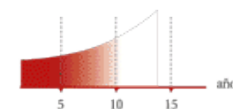
Viñedo: Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 1.050 metros.
Antigüedad de las vides: Más de 90 años.
Varietades: Cabernet Franc y Malbec.

MENDOZA

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

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:



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

Maridajes:
Ideal para acompañar quesos como el Grana Padano, mollejas, ciervo y carnes con chutney de fruta roja.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,90° | **PH:** 3,40 | **Acidez total:** 6,00 g/l | **Azúcar residual:** 2,77 g/l

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

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar



Safrá 2012. Decanter Wine Day, Hotel Radisson em 28/06/2017.