

Luigi Bosca

Luigi Bosca Malbec D.O.C 2014

Luigi Bosca Malbec D.O.C presenta un color violáceo profundo, con aromas agradables de gran tipicidad: frutas rojas maduras (cerezas y ciruelas), y detrás especias y granos de café. Su crianza en barricas se expresa integrada con notas tostadas. En el paladar todo gira en torno a un elegante corazón afrutado; taninos firmes, textura redonda y muy agradable acidez. Su paso por boca es elegante, largo y profundo.

FICHA TÉCNICA

Variedad: Malbec 100%.

Vinificación: Las uvas para el Luigi Bosca Malbec D.O.C se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos para evitar la ruptura de los granos. Cuando llegan a la bodega, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despallido 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 de capacidad. Durante la fermentación se realizan trabajos de extracción como *délestages* y pisoneos, y cuando finaliza el proceso, el vino pasa a barricas de roble nuevas donde hace su fermentación maloláctica y se cría durante 14 meses. Terminada la crianza, se estabiliza, se filtra y es embotellado. Antes de salir al mercado, las botellas se estiban en la bodega durante al menos 18 meses.

Crianza en barricas: Se cría en barricas nuevas de roble francés durante 14 meses.

Enólogos: José Irrera / Vicente Garzia.

Comentarios del enólogo: Luigi Bosca es la bodega pionera en elaborar un Malbec bajo la Denominación de Origen Luján de Cuyo. Por ello, se busca aquí la máxima expresión del terruño cosechando las uvas en su nivel justo de madurez y cuidando cada detalle de la elaboración. La cosecha 2014 no tuvo accidentes climáticos por lo que se obtuvieron uvas de excelente calidad.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,00° | **PH:** 3,60 | **Acidez total:** 5,06 g/l | **Azúcar residual:** 2,50 g/l



ARGENTINA



Viñedos: Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.
Antigüedad de las vides: 70 años.
Altitud: 960 metros.

MENDOZA

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

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.

Rendimiento:



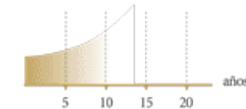
La producción es menor de 7.000 kg por hectárea, 49 hectolitros por hectárea, equivalentes a 1.000 gramos por planta, y se necesita una planta por botella.

Perfil del suelo:



60% arena
35% limo
5% arcilla
superficie pedregosa: 10%

Potencial de guarda:



Maridajes:

- Carnes de caza especiadas.
- Cordero asado.
- Pastas con salsas intensas.



Temperatura recomendada de servicio:

Entre 17°C y 19°C.

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

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaLuigiBosca



Safra 2013. Jantar na Barreirinha em 01/09/2017.