



Luigi Bosca

Luigi Bosca Gala 1 Malbec – Petit Verdot – Tannat 2015

Luigi Bosca Gala 1 es un tinto que muestra un color rojo oscuro intenso y brillante producto de su juventud. En la nariz se perciben notas de olivas negras, regaliz y tabaco muy atractivas y elegantes. En el paladar es compacto, con enjundia y sin aristas. Es un vino concentrado, de estilo moderno, con taninos maduros, gran cuerpo y persistencia que despliega notas de toffee y granos de café torrado producto de su crianza en roble. Armónico, complejo y de largo final de boca.

FICHA TÉCNICA

Varietades: Malbec 85%, Tannat 10%, Petit Verdot 5%.

Vinificación: Las tres variedades se vinifican por separado de idéntica manera. Las uvas se cosechan en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, luego pasan al despalillado y 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. En todos ellos se realizan trabajos de extracción como *délestages* y pisoneos. Finalizada la fermentación, solo el Malbec pasa a barricas de roble nuevas donde se cría durante 14 meses. Terminada la crianza del Malbec, se realiza el blend; luego se estabiliza, se filtra y el vino es embotellado. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega al menos un año.

Crianza en barricas: El Malbec se cría en barricas de roble durante 14 meses.

Enólogo: Pablo Cúneo / 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: Este tinto es un blend de lotes seleccionados de tres viñedos situados en Luján de Cuyo, todos ellos de destacable sanidad y limpieza fitosanitaria. Los suelos son franco-arenosos, con presencia de piedras de distinto tamaño, poca materia orgánica y muy buen drenaje.

Comentarios del enólogo: Este ejemplar fue el primer blend de la bodega hecho a base de la variedad insignia argentina y busca mostrar toda la potencialidad de la variedad. La cosecha 2015 presenta diferentes desafíos climáticos. Los resultados finales muestran vinos de gran calidad, con muy buena concentración y madurez.

ARGENTINA



MENDOZA

Viñedo: Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 960 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Varietal: Tannat.

Viñedo: Finca La España, Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 820 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Varietal: Petit Verdot.

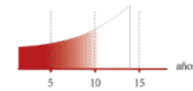
Viñedo: Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 1.050 metros.
Antigüedad de las vides: Más de 90 años.
Varietal: Malbec.

Ingenieros agrónomos:

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

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:



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

Maridajes:
Combina muy bien con empanadas de carne, confit de cordero y pastel de papa.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,10° | **PH:** 3,50 | **Acidez total:** 5,59 g/l | **Azúcar residual:** 2,30 g/l

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

@LuigiBoscaBodega

/BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar



Safrá 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.