



Luigi Bosca

Luigi Bosca Gala 2 Cabernet Sauvignon – Cabernet Franc – Merlot 2015

Luigi Bosca Gala 2 es un blend que muestra un color rojo púrpura oscuro de buena intensidad. En la nariz se expresa con un abanico aromático de frutas negras y olivas, y notas de caramelo, ají morrón y pimienta. En boca es estructurado, de sabores especiados y maduros; con un amplio paladar, gran textura y enjundia. Tiene un final persistente, sabroso y complejo en sabores.

FICHA TÉCNICA

Varietades: Cabernet Sauvignon 85%, Cabernet Franc 10%, Merlot 5%.

Vinificación: Las tres 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 pasan 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 de capacidad. En todos ellos se realizan trabajos de extracción, como *délestages* y pisoneos. Finalizada la fermentación, solo el Cabernet Sauvignon 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 estiba en la bodega al menos un año.

Crianza en barricas: El Cabernet Sauvignon 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 dos viñedos situados en Luján de Cuyo, con suelos franco-arenosos, con presencia de piedras de distinto tamaño, poca materia orgánica y muy buen drenaje.

Comentarios del enólogo: La cosecha 2015 presentó diferentes desafíos climáticos. Los resultados finales muestran vinos de gran calidad con muy buena concentración y madurez.

ARGENTINA



MENDOZA

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

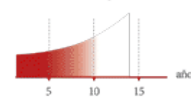
Viñedo: Finca La España, Carrodilla, Luján de Cuyo, Mendoza.
Altitud: 820 metros.
Antigüedad de las vides: 30 años.
Varietad: Merlot.

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 queso Manchego, magret de pato y ojo de bife grillado.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,70° | **PH:** 3,50 | **Acidez total:** 5,88 g/l | **Azúcar residual:** 3,42g/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.