

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca Malbec Terroir . Los Miradores 2015

Luigi Bosca · Malbec · Terroir Los Miradores es un tinto color violeta intenso con bordes negros. Tiene aromas expresivos que recuerdan a guindas maduras, frutas negras y violetas, que juntos forman un delicado bouquet dulce. También se perciben notas cárnicas y tostadas. Su entrada en boca es vibrante, frutada e intensa, de textura redonda y taninos dulces. Muy buen carácter, algo especiado y con muy equilibrada acidez que le aporta frescura. Final largo, profundo y elegante.

### FICHA TÉCNICA

**Variedad:** Malbec 100%.

**Vinificación:** 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 6.000 litros, con trabajos de extracción como *délestages* y pisoneos. Finalizada la fermentación, parte del vino pasa a barricas nuevas de roble francés, donde lleva a cabo su fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Terminada la crianza, se realiza el blend con la parte que se conservó en tanques de acero inoxidable; luego se estabiliza, se filtra y el corte final es embotellado. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses.

**Crianza en barricas:** Parte del vino se cría en barricas nuevas de roble francés durante 12 meses.

**Enólogos:** Pablo Cúneo / Vicente Garzia.

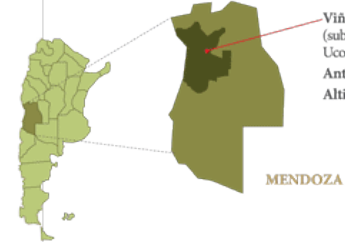
**Comentarios del enólogo:** Un vino muy respetuoso de su terroir y fiel expresión de lo que la variedad es capaz de dar en el Valle de Uco. En Luigi Bosca se trabajó lote por lote ubicando los mejores microclimas dentro de cada finca para lograr materia prima de óptima calidad.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 14,00° | **PH:** 3,50 | **Acidez total:** 5,48 g/l | **Azúcar residual:** 2,35 g/l



ARGENTINA



**Viñedos:** Finca Los Miradores, Villa Seca (subapelación de IG Tunuyán), Valle de Uco, Mendoza.

**Antigüedad de las vides:** 10 años.  
**Altitud:** 1.150 metros.

MENDOZA

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

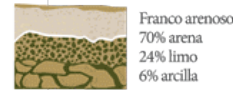
**Clima:** Clima continental, con amplia diferencia de temperatura entre el día y la noche, y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta. La altura y su microclima son ideales para las uvas de este tinto ya que les aportan un carácter único. Buena luminosidad, con muchas horas de sol.

**Rendimiento:**

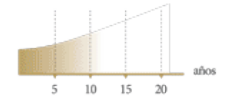


La producción es menor de 5.000 kg por hectárea, 35 hectolitros por hectárea, equivalentes a 833 gramos por planta, y se necesitan 1,2 plantas por botella.

**Perfil del suelo:**



**Potencial de guarda:**



**Maridajes:**

- Carnes rojas.
- Carnes de caza.
- Salsas especiadas.



**Temperatura recomendada de servicio:**

Entre 17°C y 19°C. Sugerimos decantar el vino al menos una hora antes de beberlo.

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

[@LuigiBoscaBodeg](#)

[/BodegaLuigiBosca](#)

[www.luigibosca.com.ar](http://www.luigibosca.com.ar)

[@LuigiBoscaBodeg](#)

[/BodegaLuigiBosca](#)



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