

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca Finca Los Nobles Field Blend · Malbec Verdot 2013

Luigi Bosca Finca Los Nobles Field Blend · Malbec Verdot 2013 es un tinto de color púrpura profundo, de aromas equilibrados que recuerdan a frutos negros, moras, grosellas y ciruelas maduras, junto con notas de cassis y algo de café, producto de su crianza en barricas de roble. De a poco el vino se va abriendo y se hace aún más complejo. En la boca se expresa la fruta y ciertas especias en un marco de gran estructura y cuerpo. Sus taninos firmes y maduros le suman fuerza y carácter, en tanto su volumen aporta redondez y textura sedosa. Irá creciendo con el tiempo en botella.

### FICHA TÉCNICA

#### ARGENTINA



#### MENDOZA

**Viñedo:** Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.  
**Altitud:** 1.050 metros.  
**Antigüedad de las vides:** Más de 90 años.  
**Rendimiento:** 4.000 kg/ha, 28 hl/ha.

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

### Descripción del terroir

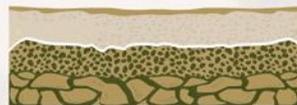
#### Clima:

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.

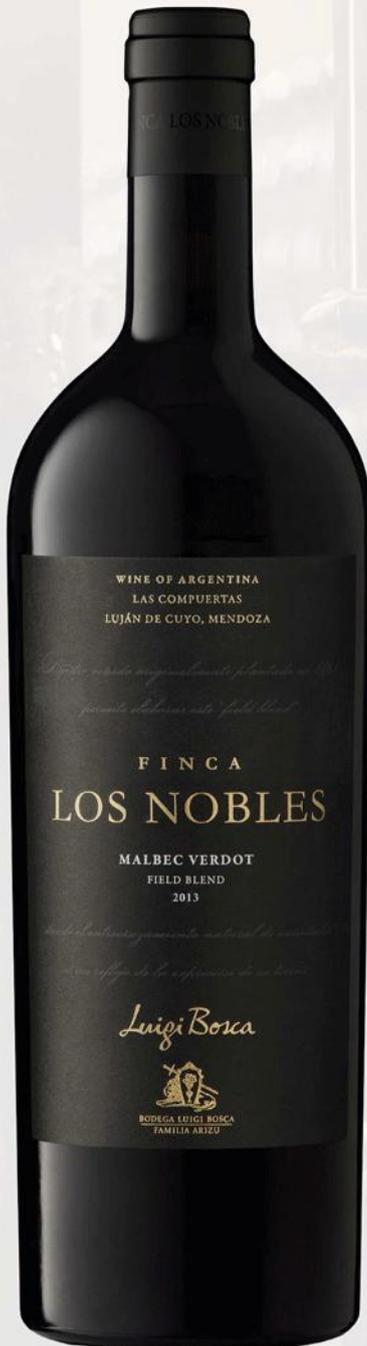
#### Suelo y cepas:

Una factor que hace único a este vino es ser el producto de un entrecruzamiento natural en el viñedo de antiguas vides de Malbec y de Petit Verdot. La parcela de la finca de la cual se obtienen las uvas es franco-arenosa, con piedras de tamaño regular situadas a mediana profundidad. No se utilizan herbicidas químicos en la finca y se usan prácticas biodinámicas para el cuidado y tratamiento.

#### Corte del suelo:



25% arcilla  
45% limo  
30% arena



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

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaLuigiBosca

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

Safrá 2013. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.

**Vinificación:**

La cosecha de las uvas para este vino se realiza manualmente en horas de la mañana para entrar a bodega con la fruta a baja temperatura y se lleva a cabo en cajas de 18 a 20 kilogramos. Cuando las uvas llegan a la bodega comienza una selección de racimos, luego se despallan y posteriormente las uvas pasan por una selección de granos. El mosto se macera en frío entre siete y diez días a una temperatura de 15°C a 18°C. Fermentación clásica en tanques pequeños de acero inoxidable (6.000 litros de capacidad) con levaduras seleccionadas a temperatura controlada (entre 25°C y 28°C), con remontajes y *délestages*. Luego de terminada la fermentación alcohólica, el vino pasa a barricas nuevas donde realiza su fermentación maloláctica y se cría durante 20 meses. Estabilizado, filtrado y embotellado. Estiba mínima en bodega durante 18 meses.

**Crianza en barricas:**

El vino se cría durante 20 meses en barricas de roble francés de primer uso.

**Enólogos:**

Pablo Cúneo / Vicente Garzia.

**Comentarios del enólogo:**

El clima del año 2013 dio como resultado excelente materia prima para este tinto de gran carácter y personalidad. Se trata de un field blend (blend de viñedos) de plantas que naturalmente crecieron mezcladas en el viñedo, lo que le aporta al vino un estilo único e irrepetible, de gran sutileza y elegancia.

**SUGERENCIAS****Potencial de guarda:**

15 años.

**Temperatura recomendada de servicio:**

Entre 17°C y 19°C.

**Maridaje:**

Ideal para acompañar carnes magras grilladas, pastas con salsas suaves y quesos duros con carácter.

**ANÁLISIS BÁSICOS**

**Alcohol:** 14,5°

**PH:** 3,50

**Acidez total:** 5,58 g/l

**Azúcar residual:** 2,30 g/l

**LÍNEA DE EVOLUCIÓN DEL LUIGI BOSCA FINCA LOS NOBLES | MALBEC VERDOT 2013**

*Safrá 2013. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.*



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU

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



@LuigiBoscaBodega



/BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar