

<https://www.decanter.com.br/de-sangre-luigi-bosca-2015>



LUIGI BOSCA DE SANGRE 2015

Origem da informação:

Produtor: Luigi Bosca

Classificação: Tinto

Uva: Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 8%, Merlot 7%.

País: Argentina

Características Organolépticas: Cor vermelha granada brilhante com reflexos purpúreos. Vigoroso e robusto, de grande intensidade, apresenta aromas exuberantes a frutos negros, especiarias e defumados das barricas. Em boca mostra bom corpo e carnosidade, volume amplo, taninos doces e textura aveludada. Final prolongado e agradável ao paladar já que oferece muita harmonia em todos os sentidos.

Corpo: Robusto 🍷🍷

Tânicos: Tânico ●●●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡⚡

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) ●●

Região: Luján de Cuyo e Maipú

Composição de Castas: Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 8%, Merlot 7%.

Amadurecimento: As três variedades são amadurecidas em barricas de carvalho francês (90%) e americano (10%) por 12 meses.

Estimativa de Guarda: 10-15 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: Outonos longos e invernos frios, e verões brandos com baixas precipitações, condições para a ótima maturação e grande corpo. Temperatura média no verão de 23°C. Temperatura mínima no inverno de - 4°C. Precipitação anual inferior a 200mm.

Características do Solo: De origem aluvial. Franco-arenoso e calcário. Permeável, subsolo de cascalhos e pedras arredondadas. Inclinação de 1% leste-oeste.

Elaboração: As três variedades são vinificadas separadamente da mesma maneira. Vinhedos com rendimentos moderados de 49 hl/ha (7.000 kg/ha). As uvas são coletadas manualmente em caixas de 18 a 20 kg, é feita uma seleção de cachos, depois passa para desengace e depois para uma seleção de grãos. O mosto é macerado a frio entre 5 e 7 dias a uma temperatura de 10°C a 15°C. Depois é fermentado com leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável de 15.000 litros. Em todos eles são realizados trabalhos de extração como délestage e prensagem. Após a fermentação, as três variedades são estagiadas em barris de carvalho 12 meses. Após o amadurecimento, é realizado o blend; depois é estabilizado, filtrado e o vinho é engarrafado. Antes de ser lançado ao mercado, é armazenado no estabelecimento durante pelo menos um ano.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Cordeiro estufado em panela de pedra, com especiarias orientais; Costela barrada com azeite de ervas, assada em fogo de chão; Ossobuco bovino, escoltado por risotto parmigiano.

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