

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca • Malbec 2016

Luigi Bosca • Malbec es un tinto de color rojo violáceo profundo y brillante. Sus aromas son intensos y equilibrados, con notas de frutas rojas algo maduras y especias. En boca es generoso, fluido y expresivo, con taninos incipientes. De

paladar franco y paso refrescante, con buen cuerpo y carácter atractivo. Su final es profundo y nítido, con el roble totalmente integrado, y posee un buen potencial de guarda. Es un vino insignia de su variedad.



### **FICHA TÉCNICA**

**Viñedos:** Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza.

**Antigüedad de las vides:** 35 años promedio.

**Altitud:** 900 a 1100 metros.

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

**Rendimiento:** 8000 kg/ha, 56 hl/ha.

**Variedad:** Malbec 100%.

**Crianza en barricas:** El vino se cría en barricas de roble francés durante 12 meses.

**Enólogos:** Pablo Cúneo.

### **ANÁLISIS BÁSICOS**

**Alcohol:** 13,70°

**PH:** 3,65

**Acidez total:** 4,88 g/l

**Azúcar residual:** 2,36 g/l

**Comentario del enólogo:** Luigi Bosca Malbec es un vino emblemático de la bodega que expresa de manera completa las características de la variedad Malbec. En su elaboración combinamos uvas de las mejores zonas de Mendoza, logrando así el carácter maduro y los taninos dulces típicos de Luján de Cuyo, y la frescura, el color y la vivacidad del Valle de Uco. La crianza en barricas de roble suma complejidad, estructura y elegancia, dando como resultado un vino de gran riqueza aromática, de textura elegante y gran persistencia de sabores.

**Datos de elaboración:** Cosecha manual. Selección de racimos y despalillado. Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío a una temperatura de 8°C. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, pasa a barricas de roble francés en las que permanece durante 12 meses. Se embotella filtrando suavemente.

### **SUGERENCIAS**

**Potencial de guarda:** 5 años.

**Temperatura recomendada de servicio:** Entre 15°C y 18°C.

**Maridajes:** Ideal para disfrutar con carnes rojas a la parrilla como una entraña con puré o un ojo de bife con papas rústicas al romero.

*Safrá 2015. Prova em 16/05/2019. Decanter Wine Day Curitiba .*