

<http://www.luigibosca.com.ar/ficha.php?idv=142&idi=es>

F I N C A
LA LINDA

FICHA TECNICA



Cabernet Sauvignon
Cosecha 2008.

Comuna de Luján de Cuyo, distante 15 km. al sur de la capital de Mendoza. Altitud 960 m. s.n.m., sobre la ladera Este de la montaña. Propietario del viñedo desde 1905.

NOTAS DE CATA

De color rojo granate con tintes negruzcos. Se sienten aromas a blackberries, pimienta negra y mora. En boca es persistente, intenso, especiado, de taninos jóvenes resultantes de sus 3 meses de añejamiento en roble francés y americano.

Clima	Seco, inviernos muy fríos, primaveras templadas, veranos frescos. Grandes diferencias térmicas entre el día y la noche. Temperatura media estival 22°C, y temperatura media invernal 6°C. Temperatura mínima en invierno - 6°C. Precipitación anual 197 mm.
Suelos	De origen aluvional. Calizos y arcillosos. Abundante limo. Poco profundos. Subsuelo de canto rodado y ripio. Buen drenaje. Inclinación 1,5% Oeste-Este y 1% Sur-Norte. Estas características le confieren fragancia y finura. Junto con el clima, este declive hacia el este provee las condiciones ideales para el cultivo de estas uvas, dándole a los vinos, mejores características y extractos varietales más intensos.
Crianza	De 3 a 4 meses en barricas de segundo uso.
Rendimiento	8000- 10000 kg/ ha. 56-70 hl/ ha.
Varietal	Cabernet Sauvignon 100%.
Potencial de Guarda	5 años.
Filtrado	Filtrado suave.
Servicio	Servir entre 16° y 18°C.
Análisis	Alcohol 13.80 % pH: 3.82 Acidez Total: 4.57 g/l Azúcar Residual 1.92 g/l
Maridajes	Carnes rojas - caza menor - Quesos duros.



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

*Peru assado ao molho de vinho, maionese de batata e frutas, farofa especial.
Almoço em 25/06/2011 com a Turma da Praia.*