

F E N C A
LA LINDA



Tempranillo

Cosecha 2008.

Este vino es elaborado en su totalidad con uvas de la variedad Tempranillo de nuestros viñedos de Barrancas, comuna de Maipú, distante a 25 Km. al Sur Este de la capital de Mendoza. Altitud 780 m. s.n.m. Propietario del viñedo desde 1926.

NOTAS DE CATA

De color rojo violáceo, con aroma a zarzamora y ciruelas maduras. Intenso, de gran cuerpo, complejo y aterciopelado final. Taninos marcantes entremezclados con vainilla aportada por sus 6 meses de añejamiento en roble americano.

FICHA TECNICA

Clima	Otoños largos e inviernos fríos, veranos templados sin lluvia, condiciones para la óptima maduración y gran cuerpo. Temperatura media estival 23°C, y temperatura media invernal 7°C. Temperatura mínima en invierno - 4°C. Precipitación anual 220 mm.
Suelos	De origen aluvional. Franco areno calcáreo. Permeable, soportado por grava y canto rodado. Buen drenaje. Inclinación 1% Oeste-Este y 1% Sur-Norte.
Crianza	Las botellas se mantienen en bodega entre 4 y 6 meses en temperatura inferior a 18°C antes de su etiquetado.
Rendimiento	8000- 10000 kg/ ha. 56 hl/ha.
Varietal	Tempranillo 100%.
Potencial de Guarda	5 años.
Filtrado	Suave para no quitar estructura.
Servicio	Servir entre 16 y 18°C.
Análisis	Alcohol: 13.35% pH: 3.85 Acidez Total: 4.08 g/l Azúcar Residual: 2.18 g/l
Maridajes	Carnes rojas- Caza menor- Perdices, Codornices- Cordero.



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

PROVA DA SAFRA 2009

*Filé ao molho de Barolo com conchigliones recheados. Risoto com peras.
Jantar em 13/07/2011 no Catanzaro Ristorante com Turma da parceria que deu certo.*