

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**

<b>Clima</b>	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.
<b>Suelos</b>	De origen aluvional. Franco areno calcáreo. Permeable, soportado por grava y canto rodado. Buen drenaje. Inclinación 1% Oeste-Este y 1% Sur-Norte.
<b>Crianza</b>	Las botellas se mantienen en bodega entre 4 y 6 meses en temperatura inferior a 18°C antes de su etiquetado.
<b>Rendimiento</b>	8000- 10000 kg/ ha. 56 hl/ha.
<b>Varietal</b>	Tempranillo 100%.
<b>Potencial de Guarda</b>	5 años.
<b>Filtrado</b>	Suave para no quitar estructura.
<b>Servicio</b>	Servir entre 16 y 18°C.
<b>Análisis</b>	Alcohol: 13.35% pH: 3.85 Acidez Total: 4.08 g/l Azúcar Residual: 2.18 g/l
<b>Maridajes</b>	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.*