

# Luigi Bosca

## Luigi Bosca • Cabernet Sauvignon 2017

Luigi Bosca • Cabernet Sauvignon es un tinto de color rojo rubí profundo y brillante. Sus aromas son sutiles y equilibrados, con notas de frutos negros, especias y cuero. En boca es jugoso y expresivo, con taninos finos y firmes que

se agarran. De paladar franco y fresco, con buen cuerpo y carácter vivaz, y final profundo en el que se aprecian los ahumados de la crianza en barricas de roble. Es un vino referente del varietal, con gran potencial de guarda.



### FICHA TÉCNICA

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

**Antigüedad de las vides:** 40 años promedio.

**Altitud:** 800 a 1.000 metros.

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

**Rendimiento:** 7.000 kg/ha, 49 hl/ha.

**Variedad:** Cabernet Sauvignon 100%.

**Crianza en barricas:** El vino se cría en barricas de roble francés y americano durante 14 meses.

**Enólogos:** Pablo Cúneo.

### ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 13,80°

**PH:** 3,69

**Acidez total:** 5,33 g/l

**Azúcar residual:** 2,50 g/l

**Comentario del enólogo:** Luigi Bosca • Cabernet Sauvignon es un vino que demuestra el potencial y la aptitud de nuestros terruños de Maipú y Luján de Cuyo para madurar de manera completa y equilibrada la variedad Cabernet Sauvignon. Esto se ve expresado en las notas de frutos negros, especias dulces y taninos suaves, y en frescura que presenta este vino. El punto de cosecha es fundamental para lograr el equilibrio de la expresión frutal con la madurez de los hollejos. La vinificación está apuntada a realizar una extracción completa y equilibrada de aromas, color y taninos. Finalmente, la crianza en barricas de roble le aporta complejidad, suavidad y elegancia.

**Datos de elaboración:** Cosecha manual. Selección de racimos y despallado. 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 y americano en las que permanece durante 14 meses. Se embotella filtrando suavemente.

### SUGERENCIAS

**Potencial de guarda:** 7 años.

**Temperatura recomendada de servicio:** Entre 16°C y 18°C.

**Maridajes:** Es ideal para disfrutar con carnes de caza de sabores intensos como ciervo o jabalí marinado con hierbas y acompañados de vegetales asados.

*Safrá 2017. Jantar em 10/04/2020.*