

COSECHA  
2020

*Luigi Bosca*

## CABERNET SAUVIGNON



### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza. Antigüedad de las vides: 40 años promedio.

### ALTITUD

800 a 1.000 metros.

### VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 100%.

### CRIANZA EN BARRICAS

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

### ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

### COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una colección de vinos que resume nuestra visión: sólo el trabajo orientado a la excelencia genera vinos singulares y memorables por su calidad. Encierra nuestra más profunda interpretación de la vid, un modo de hacer propio basado en el detalle. Un emblema de la enología argentina, una insignia de cuatro generaciones y un saber consolidado a lo largo de 120 años.

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon es un tinto de color rojo profundo y brillante. Sus aromas son expresivos, con notas especiadas y herbales; destacándose también sus notas a fruta negra madura y a olivas, como también notas refrescantes como eucalipto. Es un vino concentrado, sólido con pirazinas maduras y elegantes. En boca tiene una entrada dulce y sedosa con buen cuerpo y estructura. Final largo y profundo en el que se aprecian buenos taninos que denotan una buena longevidad en este vino.

### 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.

### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,30

ACIDEZ TOTAL: 5,63

PH: 3,57

AZÚCAR RESIDUAL: 2,96

### DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y despalillado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24 - 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.