

CABERNET
SAUVIGNON
2020

Luigi Bosca

DE SANGRE



De Sangre fue desde siempre la forma de distinguir los cortes elegidos de la bodega para compartir con sus afectos más cercanos, tradición que se mantuvo por más de un siglo.

DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente, se lleva a cabo una selección de racimos, despalillado y posteriormente una selección de granos.

El mosto se macera en frío entre cinco y siete días a una temperatura de 8°C a 10°C. Luego se fermenta en pequeños tanques de acero inoxidable durante 10 días a una temperatura entre 24-28°C, con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y delestages.

Finalizada la fermentación alcohólica, se realiza una maceración post-fermentativa y luego el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Terminada la crianza, se realiza el blend final, se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,3

ACIDEZ TOTAL: 5,4

PH: 3,56

AZÚCAR RESIDUAL: 2,79

VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en Las Compuertas y Agrelo (Luján de Cuyo), y en Gualtallary y Altamira (Valle de Uco).

ANTIGÜEDAD DE LAS VIDES

Valle de Uco: 20 años promedio. Luján de Cuyo: 30 años promedio

ALTITUD

Valle de Uco: 1050 metros Luján de Cuyo: 900 metros

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 100%

CRIANZA EN BARRICAS

12 meses en barricas de roble.

CURADORES

Alberto Arizu y Pablo Cúneo.

Alberto Arizu *Pablo Cúneo*

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Cabernet Sauvignon es un tinto de color rojo profundo. Se distingue por sus aromas de excelente tipicidad varietal, dominados por la fruta negra y las notas de pimienta muy bien equilibradas con los tonos de torrefacción producto de su crianza en barricas. En el paladar es compacto, tenso, con muy buena estructura y cuerpo. Taninos finos y maduros, acidez equilibrada que aporta buena fluidez y final persistente y elegante.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA

DE SERVICIO: Entre 15°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.