



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 en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, despallado 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, con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y delestages. Finalizada la maceración, cada variedad pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 14 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: 14.5

ACIDEZ TOTAL: 5.25 g/l

PH: 3.58

AZÚCAR RESIDUAL: 2.95 g/l

VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en Las Compuertas y Agrelo, Luján de Cuyo.

ANTIGÜEDAD DE LAS VIDES

30 años promedio.

ALTITUD

800 metros promedio.

VARIEDADES

Cabernet Sauvignon 78%, Syrah 12%, Merlot 10%.

CRIANZA EN BARRICAS

14 meses en barricas de roble.

CURADORES

Alberto Arizu y Pablo Cúneo

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Red Blend es un tinto rojo granate brillante con aromas muy atractivos a fruta negra como moras y guinda, también notas a pimienta negra, con leves tonos ahumados de la crianza en roble. En boca se lo percibe compacto, maduro, con taninos suaves y textura redonda. Llena la boca con fruta que denota muy buena definición de terroir. Gran carácter y acidez, y final largo, complejo y profundo.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA

DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES: Ideal para disfrutar con un risotto de hongos o unas baby back ribs (costillitas) con choclo y papas asadas a leña.