

COSECHA
2021

Luigi Bosca

MALBEC



VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos situados en Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza. Antigüedad de las vides: 35 años promedio.

ALTITUD

900 a 1.100 metros.

VARIEDAD

Malbec 100%.

CRIANZA EN BARRICAS

El vino se cría en barricas de roble francés durante 12 meses.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

COMENTARIOS DEL ENÓLOGO

Una colección de vinos que resume nuestra visión: solo 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 Malbec es un tinto de color rojo violáceo brillante. Tiene aromas frescos e intensos a fruta roja como ciruela y cereza y notas especiadas. En boca tiene buen volumen, es untuoso y de gran expresión, con taninos redondos y buen carácter frutal. Es un vino elegante, con un paso por barrica totalmente integrado. Final profundo, largo y nítido.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA
5 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con carnes rojas a la parrilla como entraña con puré, o bien ojo de bife con papas rústicas al romero.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,40%

ACIDEZ TOTAL: 5,03 g/l

PH: 3,61

AZÚCAR RESIDUAL: 2,73 g/l

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y despalillado. Se realiza una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 8°C. 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 en las que permanece durante 12 meses. Se embotella filtrando suavemente.