

Apuntes

Tinto de color violáceo brillante, de aromas sumamente expresivos que recuerdan a frutas rojas como guinda y granada, que se combinan con especias frescas y notas florales que remiten a rosas y violetas. Su paladar es franco, jugoso y fluido, con taninos finos y acidez equilibrada, destacándose una notable tipicidad varietal. Final de boca frutal, de textura suave y gran persistencia aromática.

Luigi Bosca

www.luigibosca.com

tienda@luigibosca.com

   /bodegaluigibosca



APUNTES MALBEC ORGÁNICO 2021

ORIGEN DE LA UVA

Viñedos situados en El Peral, Tupungato, Valle de Uco.

EDAD DE LA VIÑA

20 años promedio

ALTITUD

1.000 metros promedio

ENÓLOGO

Pablo Cúneo

INGENIEROS AGRÓNOMOS

Ing. Alberto Arizu (p) y Pablo Minatelli

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Malbec

CRIANZA EN BARRICAS

El 30% del vino se cría en barricas de roble de tercer uso durante 10 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

8 años

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJE

Ideal para disfrutar con platos a base carnes rojas jugosas, pastas rellenas y quesos semiduros.

VINIFICACIÓN

Las uvas orgánicas se cosechan manualmente, luego se lleva a cabo una selección de racimos; despallado y posteriormente una selección de granos. El mosto realiza una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 8°C, tras lo cual fermenta en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 22 y 26°C, con trabajos de bazuqueos manuales para la extracción de color y polifenoles. Finalizada la fermentación alcohólica, el 30% del vino se cría en barricas de roble de tercer uso durante 10 meses. Por último, el vino se filtra suavemente y se embotella. Todo el proceso está certificado como orgánico por LETIS S.A.

Alcohol: 13,6

PH: 3,59

Acidez total: 5,33

Azúcar residual: 1,73

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS