

# 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](http://www.luigibosca.com)

[tienda@luigibosca.com](mailto: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