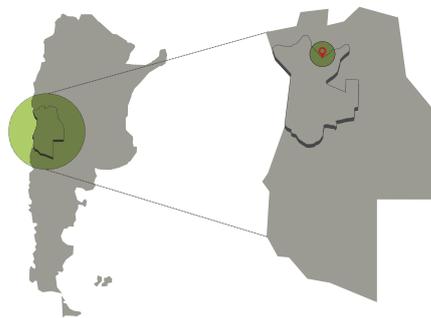


Luigi Bosca

Luigi Bosca Icono 2018

Luigi Bosca Ícono 2018 es un vino tinto, de color rojo violáceo, brillante y profundo. Sus aromas son intensos, equilibrados y elegantes, de expresión frutal muy precisa y compleja a la vez. Sus delicados perfumes recuerdan a frutos del bosque, especias y hierbas silvestres. En boca es franco y amplio, de gran amplitud, texturas finas y un carácter frutal muy bien integrado con las notas de crianza. De paladar fresco, con paso preciso, armónico y suave, y un final persistente en el que se puede apreciar su gran potencial de guarda. Un auténtico blend ícono de la familia, elaborado con los mejores componentes y las mejores intenciones.

FICHA TÉCNICA



Finca Los Nobles, Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza.

Altitud: 1.050 metros.

Antigüedad de las vides: Más de 90 años.

Rendimiento: 3.200 kg/ha, 20 hl/ha.



Variedades:

Malbec y Cabernet Sauvignon.

Ingenieros agrónomos:

Ing. Alberto Arizu (p) / Ing. Juan Sola.

Descripción del terroir

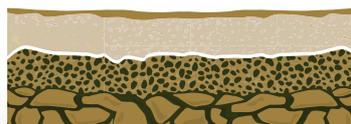
Clima:

Clima continental, con amplia diferencia de temperatura entre el día y la noche, y estaciones marcadas que contribuyen al buen crecimiento de la planta. La altura y su microclima son ideales para las uvas de Icono ya que le aportan un carácter único.

Suelo y cepas:

Se han seleccionado para Icono el cuartel 41 (Malbec) y el 51 (Cabernet Sauvignon) de la Finca Los Nobles. Ambos tienen una pequeña inclinación natural y alta densidad de plantas por hectárea (6.600). No se utilizan herbicidas químicos en la finca y se usan prácticas orgánicas para su cuidado y tratamiento.

Corte del suelo:



25% arcilla

45% limo

30% arena

www.luigibosca.com



FAMILIA ARIZU

  /bodegaLuigiBosca

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

Vinificación:

La cosecha de las uvas se realiza en horas de la mañana para entrar a bodega con la fruta a baja temperatura y se lleva a cabo en cajas de 18 a 20 kilogramos. El Malbec se vendimia la última semana de marzo y el Cabernet Sauvignon, la primera y segunda semanas de abril. Ambas variedades se vinifican por separado con idéntico making: los granos enteros (sin roturas) se maceran en frío durante cinco días para obtener el mayor potencial de fruta. Luego se siembran levaduras seleccionadas especialmente para cada variedad. Fermentación clásica en tanques pequeños de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 25 y 28°C), con cuatro remontajes y dos délestages diarios, produciéndose así una maceración prolongada en la que el líquido está en contacto con los hollejos durante aproximadamente 25 días. Cuando le faltan alrededor de 80 gramos de azúcar por litro para terminar de fermentar, el mosto-vino es pasado a barricas nuevas de roble francés para que allí termine su fermentación alcohólica. Así se logra una microoxigenación natural a través de los poros de la madera y un aporte de taninos que favorecen la expresión de sabores vegetales y ayudan a fijar el color. Una vez terminada la fermentación alcohólica dentro de las barricas, comienza espontáneamente la fermentación maloláctica; el vino permanece sobre sus lías un total de seis meses. Luego el equipo de enología realiza distintos cortes y selecciona los tres mejores, que son enviados a barricas nuevas de roble francés, donde permanecen 12 meses más. En septiembre, después de un año y medio de la cosecha, los diferentes cortes se evalúan en una cata a ciegas en la que se elige el mejor para lcono.

Crianza en barricas:

El Luigi Bosca lcono tiene un total de 18 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Primero cada variedad es criada por separado en barricas durante 6 meses y luego se definen los mejores cortes y se crían en barricas por 12 meses más. Finalizada la crianza, los diferentes cortes se evalúan y se elige el mejor para lcono. Luego es embotellado sin filtrar.

Enólogo:

Pablo Cúneo.

Comentarios del enólogo:

El año 2018 brindó una gran cosecha, con excelente madurez en las bayas, gran equilibrio y taninos firmes. El Malbec aporta frutas negras, notas florales, muy buena acidez y taninos redondos y dulces. El Cabernet Sauvignon aporta trufas, frutos secos y mineralidad, además de una gran estructura y longevidad. El blend final es un tinto de gran volumen y armonía, con buena expresión aromática y elegancia. De la añada 2018 solo se elaboraron 5.400 botellas.

SUGERENCIAS**Potencial de guarda:**

25 años.

Temperatura recomendada de servicio:

Entre 15°C y 18°C.

Maridaje:

Ideal para disfrutar con platos especiales como un cochinillo al estilo de Segovia o una bourguignon de ciervo con polenta blanca cremosa.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 15,3°

PH: 3,64

Acidez total: 5,93 g/l

Azúcar residual: 2,8 g/l