

CABERNET
FRANC
2018

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, despalillado 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, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 10 meses. Terminada la crianza se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,4%
ACIDEZ TOTAL: 5,70
PH: 3,61
AZÚCAR RESIDUAL: 3,30

VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en El Paraíso, Maipú.

RENDIMIENTO

7.500 kg/h.

VARIEDADES

Cabernet Franc 100%.

CRIANZA EN BARRICAS

10 meses en barricas de roble.

CURADORES

Alberto Arizu y Pablo Cúneo.

Alberto Arizu *Pablo Cúneo*

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Cabernet Franc es un tinto de color rojo granate oscuro y profundo. Sus aromas son típicos de la variedad, con notas placenteras que recuerdan a regaliz, especias, pimienta rosa y algo de fruta negra, todo bien amalgamado con la crianza en barricas. En boca la entrada es compacta, con nervio, concentración y muy buena fluidez. Gran acidez y firmeza, de textura equilibrada y muy buena redondez. Final largo y profundo, con dejos de fruta negra y algo de especias.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES: Ideal para disfrutar con platos especiales como lomo con marinada de verduras, o bife dry aged con ensalada de rúcula y parmesano.