

MALBEC  
D.O.C.  
2019

# 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, despallado 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 deslages. Finalizada la maceración, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 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: 14,40  
ACIDEZ TOTAL: 5,63  
PH: 3,60  
AZÚCAR RESIDUAL: 2,90

## VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en Las Compuertas, Vistalba y Agrelo. Este Malbec fue hecho bajo las pautas de la Denominación de Origen Controlada Luján de Cuyo.

---

## RENDIMIENTO

8.000 kg/h.

---

## VARIETADES

Malbec 100%.

---

## CRIANZA EN BARRICAS

12 meses en barricas de roble.

---

## CURADORES

Alberto Arizu y Pablo Cúneo.

*Alberto Arizu* *Pablo Cúneo*

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Malbec D.O.C. es un tinto de color violeta brillante, y aromas en los que se destaca la fruta roja nítida que recuerda a cereza madura. Luego se perciben notas especiadas que le suman complejidad y mínimos tonos de torrefacción de su crianza muy bien integrados, que remiten al café. En el paladar entra con redondez, mucha fruta roja y algo de especias. Sus taninos son firmes y su acidez equilibrada; llena la boca con ímpetu y fruta madura. Un tinto de final largo y compacto, con nervio y mucho carácter.

## SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

## TEMPERATURA RECOMENDADA

DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES: Ideal para disfrutar con platos especiales como un rack de cordero con hongos salteados, o bien ojo de bife madurado con risotto de quinoa, y tabla de quesos semiduros