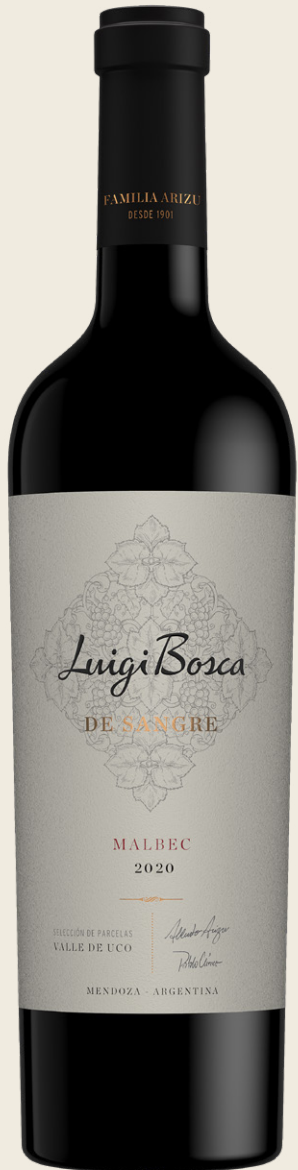


MALBEC
VALLE DE UCO
2020

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 fermentación, 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: 14,8

ACIDEZ TOTAL: 5,63

PH: 3,57

AZÚCAR RESIDUAL: 2,82

VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de Finca Los Miradores, situada en Los Arboles, y Finca Miralejos, situada en el Paraje Altamira.

ANTIGÜEDAD DE LAS VIDES

20 años promedio.

ALTITUD

1050 metros.

VARIEDAD

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 Valle de Uco es un tinto de color rojo granate brillante, con aroma especiado y a fruta roja y negra como cereza. En boca graso, buen volumen, con nervio, elegante y persistente. Taninos finos de textura agradable, gran acidez, firmeza y equilibrio. Final largo y complejo.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA

DE SERVICIO: Entre 15°C y 18°C.

MARIDAJES: Es ideal para disfrutar con platos especiales como una cotoletta alla milanese, o un solomillo de cerdo con puré de batata.