

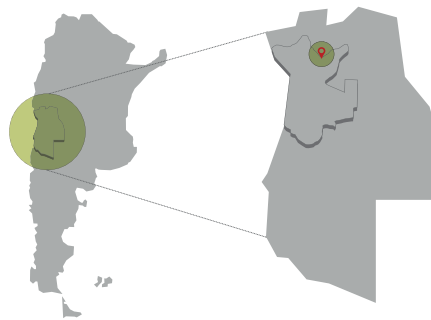
# Luigi Bosca

## Luigi Bosca Finca Los Nobles · Field Blend · Cabernet Bouchet 2018

Luigi Bosca Finca Los Nobles · Field Blend · Cabernet Bouchet es un vino robusto, de color rojo rubí profundo con reflejos caoba. Sus aromas son equilibrados y elegantes, con notas de frutos maduros, especias, moca y suaves ahumados de la crianza. En boca es imponente, de frescura equilibrada y carácter especiado intenso. De buen cuerpo, maduro, con taninos finos y firmes, y un final persistente en el que se aprecia su complejidad. Es un tinto de terroir, con gran potencial de guarda y orgullo de la familia.



### FICHA TÉCNICA



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

**Altitud:** 1.050 metros.

**Antigüedad de las vides:** Más de 90 años.

**Rendimiento:** 5.000 kg/ha, 33 hl/ha.

### Ingenieros agrónomos:

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

### Descripción del terroir:

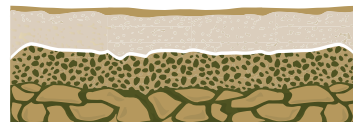
#### Clima:

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 con alta luminosidad y muchas horas de sol son ideales para la madurez de las uvas que componen este vino, aportándole un carácter único.

#### Suelo y cepas:

Un factor que hace único a este vino es ser el producto de un corte de variedades natural en el viñedo de antiguas vides de Cabernet Sauvignon y Bouchet (antiguo nombre del Cabernet Franc). El suelo de la parcela de la finca de la cual se obtienen las uvas es franco-arenosa, con piedras de tamaño regular situadas a mediana profundidad. 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

### Vinificación:

La cosecha de las uvas para este vino se realiza manualmente 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. Selección de racimos, despallado y posterior selección de granos. Maceración en frío entre tres y cinco días a una temperatura de 10°C a 12°C. Fermentación clásica con levaduras seleccionadas en tanques pequeños de acero inoxidable (6.000 litros de capacidad) con temperatura controlada (entre 25°C y 28°C), con remontajes y délestages. Luego de terminada la fermentación alcohólica, el vino pasa a barricas nuevas donde realiza su fermentación maloláctica y se cría durante 18 meses. Estabilizado, filtrado y embotellado. Estiba mínima en bodega de 12 meses.

### Crianza en barricas:

El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble francés nuevas.

### Enólogo:

Pablo Cúneo.

### Comentarios del enólogo:

La cosecha 2017 se caracterizó por un perfil fresco y frutal en los vinos, fruto de un verano y un otoño suaves, donde la madurez transcurrió lentamente y de manera armoniosa. Se trata de un field blend (blend de viñedos) de plantas que naturalmente crecieron mezcladas en un sector de la finca, lo que le aporta

al vino un estilo único e irrepitible, de gran sutileza y elegancia. El Cabernet Franc con sus notas especiadas y florales que recuerdan a rosas y su equilibrio jugoso se ensambla perfectamente con la robustez y el carácter del Cabernet Sauvignon, resultando un vino de gran personalidad, cuerpo y elegancia.

### SUGERENCIAS

#### Potencial de guarda:

15 años.

#### Temperatura recomendada de servicio:

Entre 15°C y 18°C.

#### Maridaje:

Es ideal para disfrutar con platos elaborados como conejo asado con espinacas y vegetales, o bien cordero braseado con hierbas.

### ANÁLISIS BÁSICOS

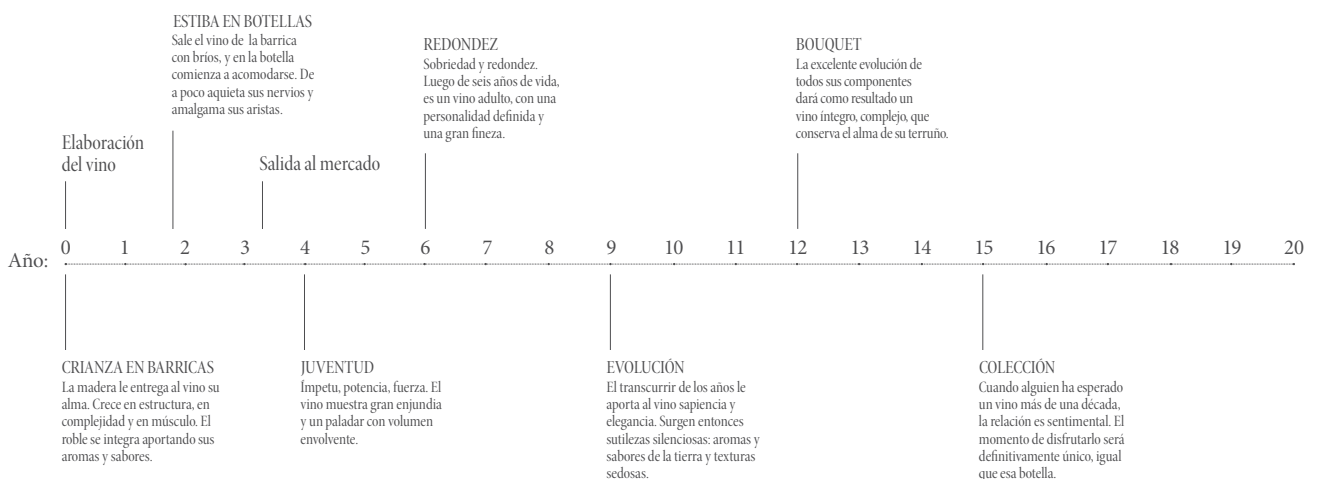
**Alcohol:** 14,30°

**PH:** 3,50

**Acidez total:** 5,93 g/l

**Azúcar residual:** 2,90 g/l

## LÍNEA DE EVOLUCIÓN DEL LUIGI BOSCA FINCA LOS NOBLES · FIELD BLEND · CABERNET BOUCHET 2017



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU

[www.luigibosca.com.ar](http://www.luigibosca.com.ar)

  /BodegaLuigiBosca

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