

LOS NOBLES

MALBEC 2020

SINGLE VINEYARD

La línea LOS NOBLES rinde homenaje a la nobleza de las vides que, gracias a la experiencia y conocimiento adquirido por cuatro generaciones de Arizu a lo largo del tiempo, logran dar frutos que son una expresión transparente y sincera de nuestro terruño mendocino.

Luigi Bosca **Los Nobles Malbec** es un tinto color rojo violáceo profundo con reflejos rubí. Sus aromas son expresivos e intensos, con notas de frutos rojos y negros, especias dulces, confituras y suaves ahumados de la crianza. En boca es franco y voluptuoso, con una frescura equilibrada apoyada en su carácter frutal y especiado. De paladar amplio y profundo, con taninos finos y suaves, y un final persistente en el que se puede apreciar un dejo floral. Es un tinto con sentido de pertenencia y muy representativo de la familia Arizu.

Origen de las uvas: Uvas de parcelas seleccionadas de Finca Los Nobles (1.050 metros), situada en Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza. Vides de más de 90 años de edad.

Enólogo: Pablo Cúneo

Ingenieros agrónomos: Ing. Alberto Arizu (p) y Pablo Minatelli

Composición varietal: 94% Malbec y 6% Petit Verdot cosechados conjuntamente.

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. Cuando las uvas llegan a la bodega comienza una selección de racimos, luego se despallan y posteriormente las uvas

pasan por una selección de granos. El mosto se macera en frío entre tres y cinco días a una temperatura de 10°C a 12°C. Fermentación clásica en tanques pequeños de acero inoxidable (6.000 litros de capacidad) con levaduras seleccionadas a 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 16 a 18 meses. Estabilizado, filtrado y embotellado.

Crianza en barricas: El vino se cría durante 16 a 18 meses en barricas de roble francés de primer uso.

Potencial de guarda: 20 años.

Temperatura de servicio: Entre 15°C y 18°C.

Maridaje: Ideal para disfrutar con platos especiales como un gigot de cordero en croute con arvejas y berenjenas, o un lomo con cebollitas al jerez, panceta y puré de coliflor.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,50°

PH: 3,57

Acidez total: 5,05 g/l

Azúcar residual: 2,10g/l



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

Luigi Bosca

www.luigibosca.com

tienda@luigibosca.com



[/bodegaluigibosca](https://www.instagram.com/bodegaluigibosca)