

# Apuntes

**De color rojo intenso con reflejos violáceos, este vino expresa aromas que recuerdan a frutos rojos como cereza y negros como cassis y ciruelas. En boca es voluminoso, con notas de frutas frescas, gran equilibrio y taninos muy agradables y texturados. Es un vino robusto, con gran profundidad y final persistente.**



[www.luigibosca.com](http://www.luigibosca.com)  
[tienda@luigibosca.com](mailto:tienda@luigibosca.com)

   /bodegaluigibosca

## APUNTES PETIT VERDOT 2021

### ORIGEN DE LA UVA

Viñedos situados en Valle de Canota, Las Heras, Mendoza

### EDAD DE LA VIÑA

10 años promedio

### ALTITUD

1250 metros promedio

### ENÓLOGO

Pablo Cúneo

### INGENIEROS AGRÓNOMOS

Ing. Alberto Arizu (p)  
e Ing. Pablo Minatelli

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Petit Verdot

### CRIANZA EN BARRICAS

10 meses en barricas de roble francés de 3° y 4° uso.

### POTENCIAL DE GUARDA

10 años

### TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

### MARIDAJE

Es ideal para acompañar platos como matambrito de cerdo grillado con chop suey de vegetales, spaguettis con ragoût de ternera o una cazuela especiada de lentejas y tomate.

### VINIFICACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y despalillado. Se realiza una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 8°C, con extracciones suaves. Fermentación en cubas de acero inoxidable a una temperatura de 24-28°C, luego baja a barricas de 500 lts, 50% 3° uso y 50% 4° uso donde termina de fermentar y permanece en crianza durante 10 meses. Se embotella filtrando suavemente.

**Alcohol: 14,7**

**PH: 3,29**

**Acidez total: 7**

**Azúcar residual: 3,66**

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