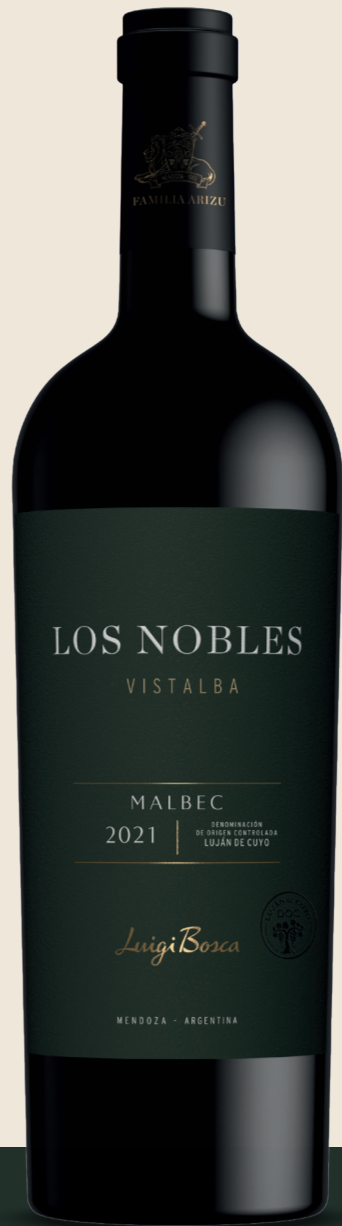


COSECHA  
2021



# LOS NOBLES

VISTALBA MALBEC  
Denominación de Origen Luján de Cuyo

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.

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Los Nobles Vistalba Malbec DOC es un tinto de color rojo violáceo profundo con reflejos rubí. En nariz despliega aromas expresivos e intensos a frutos rojos como frutilla y cereza, y delicados tostados y especiados provenientes de su crianza. En el paladar es un vino profundo, muy amplio, jugoso, de fino carácter frutal bien definido y con taninos muy sedosos. Final de gran persistencia, equilibrio y complejidad.

## VIÑEDOS

Finca Los Nobles, en Vistalba, Luján de Cuyo, ubicada a 1.026 metros de altura. Vides de 30 años de edad promedio, selección de genética muy antigua. Este vino ha sido elaborado bajo las reglas de la Denominación de Origen Controlada Luján de Cuyo, Categoría DOC Distrital (Vistalba).

## ENÓLOGO

Pablo Cúneo

## VARIETADES

94% Malbec y 6% Petit Verdot, cosechados conjuntamente.

## CRIANZA EN BARRICAS

El vino se cría en barricas de roble durante 12 meses

## DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas de 18 a 20 kgs. Selección de racimos, despallado y selección de granos. Maceración en frío entre 3 y 5 días a una temperatura de 10°C a 12°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable (25°C y 28°C), con levaduras seleccionadas, con remontajes y délestages. Terminada la fermentación alcohólica, el vino pasa a barricas donde realiza su fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Estabilizado, filtrado y embotellado.

## POTENCIAL DE GUARDA

20 años.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 15 y 18° C.

## ANÁLISIS BÁSICOS:

Alcohol: 14,50%

PH: 3,5

Acidez total: 5,25

Azúcar residual: 2,53 g/l

## CONTACTO:

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

[shop@luigibosca.com](mailto:shop@luigibosca.com)

[f](#) [t](#) [@](#) /bodegaluigibosca

TERCAMENTE BIEN HECHO



Luigi Bosca  
SINCE 1901