

COLHEITA
2023



LUIGI BOSCA DE SANGRE RED BLEND

De Sangre sempre foi a maneira de distinguir os cortes escolhidos pela família Arizu para compartilhar com seus afetos mais próximos, uma tradição mantida há mais de um século.

VINHEDOS

Elaborado com uvas de parcelas selecionadas de vinhedos localizados em Las Compuertas e Agrelo (Luján de Cuyo) em Mendoza. Idade das vinhas: 30 anos (em média). Altitude: 900 metros (em média).

VARIEDADE

78% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah e 10% Merlot.

AMADURECIMENTO EM BARRICAS

14 meses em barricas de carvalho

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

DESCRIÇÃO DO VINHO

É um vinho tinto de cor vermelho granada brilhante, com aromas intensos de frutas pretas como amora, cereja e ameixa e notas especiarias como pimenta preta. No paladar tem um caráter de fruta bem definida, é amplo, com textura redonda, taninos suaves e uma acidez muito equilibrada.

Final profundo, persistente e complexo.

DADOS DE ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente, seleção de cachos, desengace e seleção de bagos. Maceração a frio por 5 a 7 dias a uma temperatura de 8°C a 10°C. Fermentação em tanques de aço inoxidável (24°C a 28°C), com remontagens e delestagens. Depois da fermentação, cada variedade é transferida para barricas de carvalho, onde passa pela fermentação malolática e é amadurecida durante 14 meses. Terminado o período de maturação, a mistura é feita, filtrada e engarrafada. Antes de chegar ao mercado, o vinho passa pelo menos 6 meses armazenado na adega.

POTENCIAL DE GUARDA

10 anos

TEMPERATURA DE SERVIR

Entre 15° y 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,3%

Acidez total: 5,4

PH: 3,58

Açúcar residual: 3,1 g/l

CONTATO:

www.luigibosca.com

shop@luigibosca.com

[f](https://www.facebook.com/bodegaluigibosca) [t](https://www.instagram.com/bodegaluigibosca) [i](https://www.instagram.com/bodegaluigibosca) /bodegaluigibosca