



LEON

CABERNET SAUVIGNON

León rinde homenaje a Leoncio Arizu quién dió origen a nuestra Bodega. De espíritu incansable, valiente, creativo, con convicciones claras sobre el potencial del Cabernet Sauvignon en Mendoza. Hace 120 años con un gran sueño, dio inicio a la historia de esta noble variedad en el clima continental de la cordillera de Los Andes, transformando su esfuerzo y pasión en arte. Hoy León, es un homenaje a su legado, un reflejo de visión y convicción.

Color rojo oscuro y profundo. Aromas intensos y puros que recuerdan a frutos negros como moras, casis y arándanos combinado con notas especiadas y herbales como pimienta negra y romero. Aparecen también notas de tiza y minerales junto con sutiles notas de cedro y tostado. En boca presenta gran riqueza de sabores y aromas, es vibrante y de textura suave, con taninos finos y un final largo y frutal.

ORIGEN DE LAS UVAS

Gualtallary 80% 1.200 m.s.n.m. - Vistalba Luján de Cuyo (Finca Los Nobles) 20% 1.020 m.s.n.m.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo

ING. AGRÓNOMOS

Alberto Arizu (Sr) & Mauricio Gudiño

COMPOSICIÓN VARIETAL

Cabernet Sauvignon 91% + 5% Petit Verdot + 4% Malbec

VINIFICACIÓN

La uva se descobaja y se carga en pequeñas cubas de roble por gravedad, casi si romper los granos. La maceración comienza con 3 a 5 días de maceración en frío para luego dar lugar a la fermentación que toma entre 6 y 8 días. Los trabajos de maceración son pisoneos manuales muy suaves. Una vez finalizada la fermentación alcohólica se extiende la maceración entre 1 y 3 semanas más dependiendo de la madurez de la semillas y evolución del vino en contacto con los sólidos.

El descube de cada lote por separado se realiza de manera directa a barrica de 500 litros y fudres de entre 2.000 y 5.000 litros. La crianza tiene un tiempo promedio de entre 12 y 14 meses.

Finalizada la crianza se realiza el corte final y se fracciona. Pasa al menos 1 año en botella antes de ser liberado al mercado.

CRIANZA EN BARRICAS

12 meses en fudres y barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 14°C y 16° C

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,1%

Acidez total: 5,33 g/L

PH: 3,59

Azúcar residual: 2,69 g/l

CONTACTO:

www.luigibosca.com

tienda@luigibosca.com

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



Luigi Bosca
SINCE 1901