



LUIGI BOSCA DE SANGRE CORTE

De Sangre fue desde siempre la forma de distinguir los cortes elegidos por la familia Arizu para compartir con sus afectos más cercanos, tradición que se mantuvo por más de un siglo.

VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en Las Compuertas y Agrelo (Luján de Cuyo) en Mendoza. Edad promedio de las vides: 30 años (Luján de Cuyo).
Altitud promedio: 900 metros.

VARIEDAD

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

CRIANZA EN BARRICAS

14 meses en barricas de roble

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Corte es un tinto rojo granate brillante con aromas a fruta negra como moras, cereza y ciruela, también notas a especiadas como tomillo y pimienta. En boca presenta taninos suaves y textura redonda. Llena la boca con fruta que denota muy buena definición de terroir. Gran carácter y acidez, y final largo, complejo y profundo.

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas de 18 a 20 kgs, despalillado y selección de granos. Maceración en frío entre 5 y 7 días a una temperatura de 8°C-10°C. Fermentación en tanques de acero inoxidable (24-28°C), con pisoneos y delestages. Finalizada la fermentación, cada variedad pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 14 meses. Luego se realiza el blend final, se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos 6 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

10 años

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 15° y 18°C

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,3%
Acidez total: 5,4
PH: 3,58
Azúcar residual: 3,1 g/l

CONTACTO:

www.luigibosca.com
shop@luigibosca.com
[f](#) [t](#) [@](#) /bodegaluigibosca

