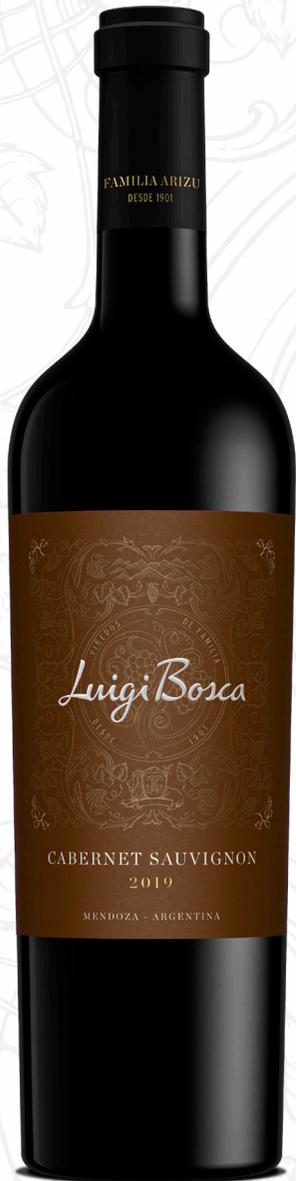


COSECHA
2019

Luigi Bosca

CABERNET SAUVIGNON



VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza. Antigüedad de las vides: 40 años promedio.

ALTITUD

800 a 1.000 metros.

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 100%.

CRIANZA EN BARRICAS

El vino se cría en barricas de roble francés y americano durante 14 meses.

ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Cabernet Sauvignon es un tinto de color rojo profundo y brillante. Sus aromas son expresivos y remiten a frutos negros, especias, pimienta y cuero. En boca es sólido, con muy buena fluidez, taninos finos y firmes, y paladar franco, de muy buena estructura y cuerpo compacto. Final largo y profundo en el que se aprecian los ahumados sutiles de la crianza en barricas de roble.

SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA

7 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con carnes de caza de sabores intensos como ciervo o jabalí marinado con hierbas y acompañados de vegetales asados.

ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,30

ACIDEZ TOTAL: 5,48

PH: 3,55

AZÚCAR RESIDUAL: 2,70

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y despalillado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, pasa a barricas de roble francés y americano en las que permanece durante 14 meses. Se embotella filtrando suavemente.