

COSECHA  
2019

*Luigi Bosca*

**MALBEC**



#### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de viñedos situados en Luján de Cuyo y Valle de Uco, Mendoza. Antigüedad de las vides: 35 años promedio.

#### ALTITUD

900 a 1.100 metros.

#### VARIEDAD

Malbec 100%.

#### CRIANZA EN BARRICAS

El vino se cría en barricas de roble francés durante 12 meses.

#### ENÓLOGO

Pablo Cúneo.

#### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca Malbec es un tinto de color rojo violáceo brillante. Sus aromas son intensos y amables, de gran tipicidad varietal, con notas que recuerdan a frutas rojas, y tonos algo florales y especiados muy equilibrados. En boca es amplio, fluido y de buena expresión, con taninos dulces y muy buen carácter frutal. Paladar franco, de cuerpo firme y con su crianza en barricas de roble totalmente integrada. Final profundo, largo y nítido.

#### SUGERENCIAS

##### POTENCIAL DE GUARDA

5 años.

##### TEMPERATURA RECOMENDADA DE

##### SERVICIO

Entre 16°C y 18°C.

#### MARIDAJES

Es ideal para disfrutar con carnes rojas a la parrilla como entraña con puré, o bien ojo de bife con papas rústicas al romero.

#### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,40

ACIDEZ TOTAL: 5,48

PH: 3,56

AZÚCAR RESIDUAL: 2,80

#### DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, selección de racimos y despallado. Se realiza una maceración prefermentativa en frío a una temperatura de 8°C. 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 en las que permanece durante 12 meses. Se embotella filtrando suavemente.