



LUIGI BOSCA DE SANGRE CABERNET FRANC

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 Finca El Paraíso (Maipú) en Mendoza. Edad promedio de las vides: 30 años. Altitud promedio: 720 metros.

VARIEDAD

100% Cabernet Franc

CRIANZA EN BARRICAS

10 meses en barricas de roble

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Es un tinto de color rojo oscuro intenso. En nariz presenta aromas a fruta fresca y notas especiadas como regaliz y herbales como hoja de tomate. En el paladar exhibe aromas a fruta madura, taninos suaves y firmes, balanceada acidez y firmeza, buena estructura y redondez. Final largo y profundo con dejo de especias.

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual en cajas de 18 a 20 kgs, despallado 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 10 meses. Luego 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: 13,9
Acidez total: 6
PH: 3,50
Azúcar residual: 2,35 g/l

CONTACTO:

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

TERCAMENTE BIEN HECHO

