

COLHEITA  
2022



## LUIGI BOSCA DE SANGRE CABERNET FRANC

De Sangre sempre foi a maneira de distinguir os cortes escolhidos pela família Arizu para compartilhar com seus afetos mais próximos, uma tradição mantida há mais de um século.

### VINHEDOS

Elaborado com uvas de parcelas selecionadas de vinhedos localizados em Finca El Paraíso (Maipú) em Mendoza. Idade das vinhas, em média: 30 anos. Altitude, em média: 720 metros.

### VARIEDADE

100% Cabernet Franc

### AMADURECIMENTO EM BARRICAS

10 meses em barricas de carvalho

### CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

*Alberto Arizu*      *Pablo Cúneo*

### DESCRIÇÃO DO VINHO

É um vinho tinto de cor vermelho rubi obscuro e intenso, com notas de frutas frescas, especiarias como alcaçuz e notas herbais como folha de tomate. No paladar exhibe aromas de fruta madura, acidez equilibrada, taninos suaves e firmes, e boa estrutura. Final longo e profundo com um toque de especiarias.

### DADOS DE ELABORAÇÃO

Uvas colhidas manualmente, seleção de cachos, desengace e seleção de bagos. Maceração a frio por 5 a 7 dias a uma temperatura de 8°C a 10°C. Fermentação em tanques de aço inoxidável (24°C a 28°C), com remontagens e delestagens. Depois da fermentação, o vinho é transferido para barricas de carvalho, onde passa pela fermentação malolática e é amadurecido durante 10 meses. Terminado o período de maturação, o vinho é filtrado e engarrafado. Antes de chegar ao mercado, o vinho passa pelo menos 6 meses armazenado na adega.

### POTENCIAL DE GUARDA

10 anos

### TEMPERATURA DE SERVIR

Entre 15° e 18°C

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13,9%

Acidez total: 6

PH: 3,50

Açúcar residual: 2,35 g/l

### CONTATO:

[www.luigibosca.com](http://www.luigibosca.com)

[shop@luigibosca.com](mailto:shop@luigibosca.com)

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

TEIMOSAMENTE BEM FEITO

