



LUIGI BOSCA DE SANGRE CABERNET SAUVIGNON

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) y en Gualtallary y Altamira (Valle de Uco), en Mendoza. Edad promedio de las vides: 30 años (Luján de Cuyo) y 20 años (Valle de Uco). Altitud promedio: 900 metros (Luján de Cuyo) y 1.050 metros (Valle de Uco).

VARIEDAD

100% Cabernet Sauvignon

CRIANZA EN BARRICAS

12 meses en barricas de roble

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Es un tinto de color rojo rubí profundo con aromas intensos a fruta negra fresca y capas de notas especiadas que le suman complejidad. En el paladar es vivaz, estructurado y con buen cuerpo. Seductora textura de taninos finos y maduros con una acidez refrescante que le aporta una placentera fluidez. Final elegante y de larga duración.

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, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 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: 14,2%
Acidez total: 5,48
PH: 3,55
Azúcar residual: 2,95 g/l

VISIT US:

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

STUBBORNLY WELL CRAFTED

