

COSECHA  
2022



## LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC - VALLE DE UCO

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 Finca Los Miradores, en Los Árboles, y de Finca Miralejos, en Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Edad promedio de las vides: 20 años. Altitud promedio: 1.050 metros.

### VARIEDAD

100% Malbec

### CRIANZA EN BARRICAS

12 meses en barricas de roble

### CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

*Alberto Arizu*      *Pablo Cúneo*

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Es un tinto de color rojo rubí profundo y brillante con tonos negros. Posee aromas intensos a frutas rojas como cereza y guinda con delicados toques de pimientas. En el paladar es untuoso, con taninos suaves de grano fino y gran equilibrio. Final elegante, complejo y muy persistente.

### 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 2 fermentación, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 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: 14,5  
Acidez total: 5,55  
PH: 3,5  
Azúcar residual: 2,75 g/l

### CONTACTO:

[www.luigibosca.com](http://www.luigibosca.com)  
[shop@luigibosca.com](mailto:shop@luigibosca.com)  
f t i /bodegaluigibosca

TERCAMENTE BIEN HECHO

 **Luigi Bosca**  
SINCE 1901