COLHEITA
2022

LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC - VALLE DE UCO

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 Los Miradores, em Los Árboles, e em Finca Miralejos, em Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Idade das vinhas: 20 anos (em média). Altitude: 1.050 metros (em média).

VARIEDADE
100% Malbec

AMADURECIMENTO EM BARRICAS
12 meses em barricas de carvalho

CURADORES
Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

DESCRIÇÃO DO VINHO
É um vinho tinto de cor vermelha rubi profundo e brilhante com reflexos pretos. Tem aromas intensos de frutas vermelhas como cereja e ginja com toques delicados de pimentas. No paladar é untuoso, com taninos suaves e finos e muito equilíbrio. Final elegante, complexo e muito persistente.

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 12 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° y 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 14,5%
Acidez total: 5,55
PH: 3,50
Açúcar residual: 2,75 g/l

CONTATO:
www.luigibosca.com
shop@luigibosca.com
/bodegaluigibosca

TEIMOSAMENTE BEM FEITO

Luigi Bosca
SINCE 1901