

# PARAISO

2019

PARAISO nace solo en las más célebres cosechas y expresa una búsqueda a lo largo de más de 120 años de historia y conocimiento de los Arizu en el terroir mendocino. Este vino rinde homenaje a Finca El Paraíso, un viñedo trascendente, fuente de inspiración de muchas de las más importantes innovaciones y parte del legado histórico y emocional de la familia.

**Paraíso**, el vino más importante de la bodega, es un tinto de color rojo violáceo, brillante y profundo. Sus aromas son intensos, equilibrados y elegantes, de expresión frutal muy precisa y compleja a la vez. Sus delicados perfumes recuerdan a frutos rojos y especias. En boca es elegante, de gran amplitud y un carácter frutal muy bien integrado con las notas de crianza. De paladar fresco, con paso preciso, armónico y suave, y un final persistente en el que se puede apreciar su gran potencial de guarda.

**Origen de las uvas:** Uvas de parcelas seleccionadas de Gualtallary (Tupungato) 45,2%, Altamira (San Carlos) 34% y Los Arboles (Tunuyán) 20,8%, Valle de Uco.

**Altitud:** 1000 a 1200 metros

**Enólogo:** Pablo Cúneo

**Ingenieros agrónomos:** Ing. Alberto Arizu (p) y Pablo Minatelli

**Composición varietal:** 71% Malbec y 29% Cabernet Sauvignon

**Vinificación:** Las uvas se cosechan manualmente, luego se lleva a cabo una selección de racimos; despallado y posteriormente una selección de granos. El mosto se macera en frío durante 5 días a una temperatura de 8°C a 10°C, y a un porcentaje del Malbec se le realiza maceración carbónica. Luego se fermenta el Malbec en pequeños tanques de acero inoxidable durante

10 días a una temperatura entre 24-28°C, con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y delestaje y el Cabernet Sauvignon se fermenta en rollers fermentadores. Finalizada la fermentación alcohólica, se realiza una maceración post-fermentativa y luego el vino pasa a barricas de roble donde realiza la fermentación maloláctica y se cría entre 12 y 14 meses. Terminada la crianza, se seleccionan las barricas ejemplares para el corte final, y finalmente se filtra y embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses.

**Crianza en barricas:** Entre 12 y 14 meses. 100% del vino se cría en barricas, 1° uso: 38,4%, 2° uso: 51,3% y 3° uso, 10,3%. Roble francés 88% y húngaro 12%.

**Potencial de guarda:** 25 años.

**Temperatura de servicio:** Entre 15°C y 18°C.

**Maridaje:** Ideal para disfrutar con platos especiales como un conejo asado con mostaza Dijon, panceta casera y espinacas, o un cordero braseado con hierbas.

## ANÁLISIS BÁSICOS

**Alcohol:** 15°

**PH:** 3,55

**Acidez total:** 5,70 g/l

**Azúcar residual:** 2,73g/l



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Luigi Bosca

www.luigibosca.com

tienda@luigibosca.com



/bodegaluigibosca