

COSECHA
2022



LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC DOC

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, Vistalba y Agrelo, (Luján de Cuyo, Mendoza). Altitud: entre 900 y 1100 metros. Este Malbec fue hecho bajo las pautas de la Denominación de Origen Controlada Luján de Cuyo.

VARIEDAD

100% Malbec

CRianza EN BARRICAS

12 meses en barricas de roble

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) and Pablo Cúneo

DESCRIPCIÓN DEL VINO

Es un tinto de color violeta brillante y profundo. Posee aromas a fruta roja como cereza y ciruela y sutiles notas especiadas y tostadas sumando complejidad. En el paladar es concentrado, con sabores intensos a fruta madura, redondo, amplio, con taninos muy suaves y acidez equilibrada. Es un vino con gran carácter y final largo.

DATOS DE ELABORACIÓN

Cosecha manual, 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 filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos 6 meses.

POTENCIAL DE GUARDA

10 years

TEMPERATURA DE SERVICIO

Entre 15° y 18°C

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 14,4%
Acidez total: 5,1
PH: 3,4
Azúcar residual: 2,92 g/l

CONTACTO:

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

TERCAMENTE BIEN HECHO

 **Luigi Bosca**
SINCE 1901