COLHEITA
2022

LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC DOC

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 Las Compuertas, Vistalba e Agrelo, em Luján de Cuyo. Altitude: entre 900 e 1.100 metros.
Este Malbec foi feito de acordo com as diretrizes da Denominação de Origem Controlada de Luján de Cuyo.

VARIEDADE

100% Malbec

AMADURECIMENTO EM BARRICAS

12 meses em barricas de carvalho

CURADORES

Alberto Arizu (Sr) y Pablo Cúneo

DESCRIÇÃO DO VINHO

É um vinho tinto de cor violeta brilhante e profundo. Tem aromas de fruta vermelha como cereja e ameixa, e sutiles notas especiarias e tostadas que adicionam complexidade. No paladar é concentrado, com sabores intensos de fruta madura, redondo, amplo, com taninos muito macios e acidez equilibrada. É un vinho com muito caráter e final longo.

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° e 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,4
Acidez total: 5,1
PH: 3,4
Açúcar residual: 2,92 g/l

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

Luigi Bosca
SINCE 1901