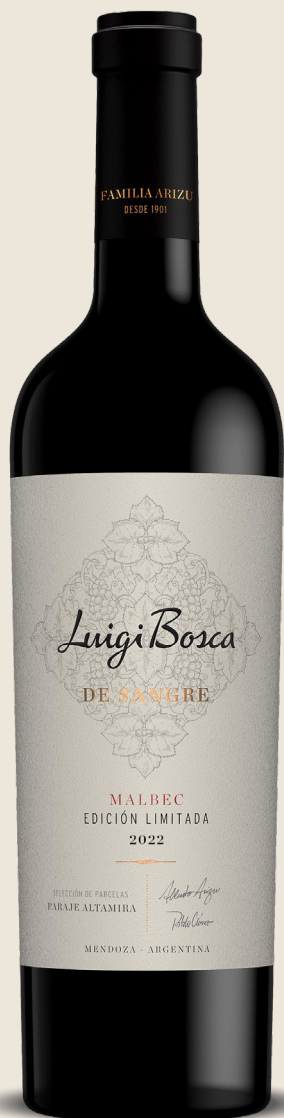


COSECHA
2022



LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC PARAJE ALTAMIRA

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 de Finca Miralejos, en Paraje Altamira, en Valley de Uco, Mendoza. Edad promedio de las vides: 20 años. Altitud: 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 vino tinto rojo brillante con aromas a fruta roja chica como frambuesa, cáscara de pomelo y deijos florales. En el paladar despliega sabores a fruta madura, con gran frescura y tensión, suavidad y taninos finos. Final complejo y 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 fermentación, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Luego se realiza 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: 3,6

PH: 5,55

Azúcar residual: 2,7 g/l

CONTACTO:

www.luigibosca.com

shop@luigibosca.com

[f](#) [t](#) [i](#) /bodegaluigibosca