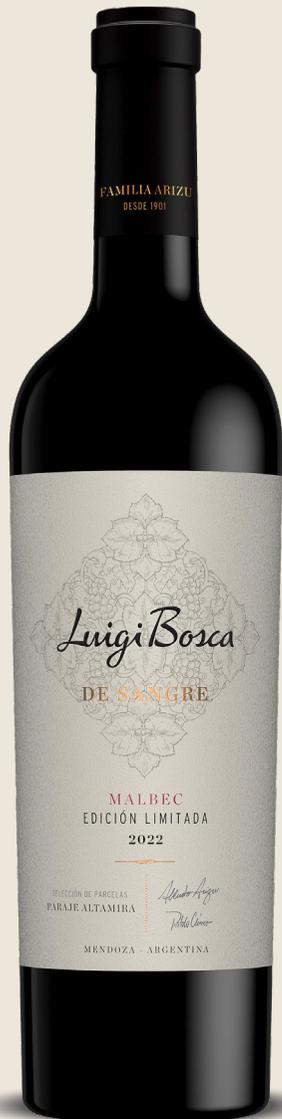


COLHEITA
2022



LUIGI BOSCA DE SANGRE MALBEC PARAJE ALTAMIRA

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 Miralejos, em Paraje Altamira, Valle de Uco, Mendoza. Idade das vinhas: 20 anos em média. Altitude, em média: 1.050 metros.

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 brilhante com aromas de frutos pequenos vermelhos como framboesa, casca de toranja com toques delicados de flores. No paladar tem sabores de fruta madura, com muita frescura e tensão, suavidade e taninos finos. Final complexo e 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° e 18°C

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 14,5%
Acidez total: 3,6
PH: 5,55
Açúcar residual: 2,7 g/l

CONTATO:

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