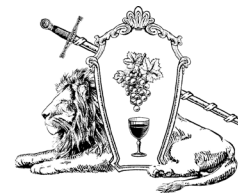


Mendoza



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

Fundada en 1901 por Leoncio Arizu en el Departamento de Luján de Cuyo en Mendoza, esta bodega ostenta la primera denominación de origen controlada de América; sus privilegiados viñedos abarcan una extensión de 400 hectáreas.

Importantes avances enológicos en los últimos 20 años sitúan a los vinos Luigi Bosca como la marca más distinguida de Mendoza por sus vinos finos que logran características únicas de reconocimiento internacional.

La misión de la familia Arizu: "Buscar la excelencia en sus vinos".

Luigi Bosca Terroir Malbec

- | | |
|------------------------------------|---|
| Nombre: | <ul style="list-style-type: none">• Malbec Terroir Los Miradores. |
| Productor: | <ul style="list-style-type: none">• Bodegas Leoncio Arizu, S.A. |
| Lugar de Origen: | <ul style="list-style-type: none">• Valle de Uco, Mendoza. |
| Cepa: | <ul style="list-style-type: none">• 100% Malbec. |
| Grado Alcohólico: | <ul style="list-style-type: none">• 14.5% Alc. Vol. |
| Barrica: | <ul style="list-style-type: none">• 12 meses en barricas de roble francés. |
| Temperatura para servirlo: | <ul style="list-style-type: none">• 16°C a 18°C. |
| Color: | <ul style="list-style-type: none">• Vino de color violeta intenso. |
| Nariz: | <ul style="list-style-type: none">• Aromas afrutados que recuerdan a moras y frutas negras; además tiene una elegante nota floral y cierto perfil especiado. |
| Boca: | <ul style="list-style-type: none">• Intenso, con gran volumen y fuerza frutal. Sus taninos dulces y sedosos se conjugan con su carácter sobrio y redondo que llena la boca. |
| Se recomienda servirlo con: | <ul style="list-style-type: none">• Ideal para disfrutar con carnes rojas de sabores contundentes. O bien carnes de caza, como ciervo o jabalí. |
| Presentación: | <ul style="list-style-type: none">• 750 ml. |

