## **Argentina**







undada 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 de Sangre Malbec Valle de Uco.

Nombre: • Luigi Bosca de Sangre Malbec Valle de Uco.

**Productor:** • Bodegas Leoncio Arizu, S.A.

Lugar de Origen: • Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza.

Cepa: • Malbec 100%.

**Grado Alcohólico:** • 14.5% Alc. Vol.

**Barrica:** • 12 meses en barrica de roble.

Temperatura para

servirlo:

• 16°C a 18°C.

**Color:** • Rojo granate brillante.

Nariz:

• Aromas a frutas negras y notas especiadas, más ciertos

tonos minerales muy atractivos.

**Boca:**• Compacta, con nervio y concentración y una definición limpia, con muy buena fluidez. Taninos finos de textura

agradable, gran acidez, firmeza y equilibrio.

Se recomienda servirlo con:

• Platos especiales como una cotoletta alla milanese,

o un solomillo de cerdo con puré de batata.

Presentación: • 750 ml.



