

MALBEC  
EDICIÓN LIMITADA  
2017

# Luigi Bosca

## DE SANGRE



De Sangre fue desde siempre la forma de distinguir los cortes elegidos de la bodega para compartir con sus afectos más cercanos, tradición que se mantuvo por más de un siglo.

### DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, despalillado y posteriormente una selección de granos. El mosto se macera en frío entre cinco y siete días a una temperatura de 8°C a 10°C. Luego se fermenta en pequeños tanques de acero inoxidable, con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y deslages. Finalizada la maceración, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Terminada la crianza se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses. La producción total de este vino es de sólo 9.000 botellas.

### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en el Paraje Altamira.

### RENDIMIENTO

8.000 kg/h.

### VARIETADES

Malbec 100%.

### CRIANZA EN BARRICAS

12 meses en barricas de roble.

### CURADORES

Alberto Arizu y Pablo Cúneo.

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Malbec Edición Limitada es un tinto rojo brillante con reflejos oscuros. Aromas minerales intensos que recuerdan a piedra húmeda y tiza, y detrás, notas de fruta roja chica. Su entrada en boca es fresca y vertical, de gran tensión y nervio, y acidez equilibrada que aporta fluidez. Expresión vivaz de fruta roja, taninos finos y redondez en el paladar. Final largo y persistente.

### SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES: Es ideal para disfrutar con carnes de caza de sabores intensos como ciervo o jabalí marinado con hierbas y acompañados de vegetales asados.

### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,50

ACIDEZ TOTAL: 5,40

PH: 3,58

AZÚCAR RESIDUAL: 2,60

### PREMIO

94  
PTS

