



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

Mendoza

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 de Sangre Corte

Nombre:	• Luigi Bosca de Sangre Red Corte.
Productor:	• Bodegas Leoncio Arizu, S.A.
Lugar de Origen:	• Luján de Cuyo, Mendoza.
Cepa:	• Cabernet Sauvignon 78%, Syrah 12%, Merlot 10%.
Grado Alcohólico:	• 14.3% Alc. Vol.
Barrica:	• 14 meses en barrica de roble.
Temperatura para servirlo:	• 15°C a 18°C.
Color:	• Tinto rojo granate brillante.
Nariz:	• Aromas intensos a frutas negras como moras, cereza y ciruela y notas especiadas como pimienta negra.
Boca:	• En el paladar tiene un carácter de fruta definida, es amplio, con textura redonda, taninos suaves y una acidez muy equilibrada. Final largo, complejo y profundo..
Se recomienda servirlo con:	• Risotto de hongos o unas baby back ribs (costillitas) con choclo y papas asadas a leña.
Presentación:	• 750 ml.



