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 Cabernet Sauvignon Tinto

Nombre:	• Luigi Bosca Cabernet Sauvignon.
Productor:	• Bodegas Leoncio Arizu, S.A.
Lugar de Origen:	• Mendoza.
Cepa:	• 100% Cabernet Sauvignon.
Grado Alcohólico:	• 14.2% Alc. Vol.
Barrica:	• 16 meses en barricas nuevas de roble.
Temperatura para servirlo:	• 18°C a 20°C.
Color:	• Rojo rubí intenso, limpio y brillante.
Nariz:	• Zarzamora, cereza, especias, clavo de olor, chocolate, pimiento verde.
Boca:	• Suave, aterciopelado, con notas de cedro, menta, tabaco, chocolate, potente y persistente.
Se recomienda servirlo con:	• Carnes rojas asadas, a la parrilla, conejo, cordero, pavo y quesos maduros.
Presentación:	• 750 ml.