

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Luigi Bosca Malbec de Sangre Valle de Uco 2019
<b>Vinícola</b>	Luigi Bosca
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>SubRegião</b>	Valle de Uco
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Malbec
<b>Teor Alcoólico</b>	14,6%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts Vinous   91 pts James Suckling

## VEDANTE



Agglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Luigi Bosca foi fundada em 1901 e sua história está intrinsecamente ligada à própria história da vitivinicultura argentina!

Referência tanto no mercado interno quanto no externo, a empresa elabora vinhos reconhecidos em praticamente qualquer local no mundo que importe vinhos da Argentina! Atualmente gerida por Alberto Arizu, neto do fundador Don Leoncio Arizu, e seus filhos, a vinícola foi uma das lideranças na criação da primeira denominação do país em 1989, a DOC Luján de Cyuo.

Seus vinhos são velhos conhecidos dos brasileiros, que já estão familiarizados com a marca há vários anos. Sua linha de entrada, a Finca La Linda, possui um batalhão de fãs, sendo um dos Malbecs mais admirados e consumidos em nosso país em sua faixa de preço!

Na linha De Sangre, a empresa homenageia o pioneirismo dos que começaram a escrever sua história – uma linha que testemunha a vida familiar entre as vinhas! São 7 vinhos elaborados com uvas de parcelas selecionadas de diferentes vinhedos cultivados em distintos terroirs mendocinos.

O Luigi Bosca Malbec De Sangre Valle de Uco é um varietal de Malbec, cujas uvas são provenientes de parcelas selecionadas de dois vinhedos, ambos localizados no Valle de Uco e caracterizados por solos de composição aluvial e muito pedregosos: O Finca Los Miradores, a 1.150 metros de altitude em Villa Seca e o Finca Miralejos, a 1.120 metros de altitude em Paraje Altamira.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a ameixa e o mirtilo, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), licor de cereja, hortelã, tabaco, couro e notas florais, minerais e defumadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

potente, gordo e untuoso, tem estrutura sólida, construída pela harmonia entre taninos finos, presentes e secos, e uma acidez franca e extremamente salivante. O perfil de sabor é amplo, acompanhando os descritores aromáticos. O final é muito agradável e de enorme persistência

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



### CULINÁRIA

A criteriosa vinificação é conduzida pelos curadores do vinho – o Sr. Alberto Arizu e o enólogo Pablo Cúneo, que assim o rótulo. Todas as etapas são meticulosas: toda colheita é manual e extremamente seletiva; o desengace é mecanizado, com uma posterior seleção manual dos grãos; o mosto sofre uma pré-fermentação a frio entre 5 e 8 dias; a fermentação alcoólica é realizada em pequenos tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada, leveduras selecionadas e constantes trabalhos de extração; a malolática é espontânea e acontece em barricas de carvalho, onde o vinho também estagia por 12 meses antes de ser engarrafado para descansar em cave por pelo menos 6 meses antes de ser liberado ao mercado.