

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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

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

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.