


Luigi Bosca

 Luigi Bosca

Argentina

La bodega que hoy produce los vinos Luigi Bosca fue fundada en 1901 por Leoncio Arizu, ciudadano español oriundo de Navarra que se radicó en Mendoza en 1890. El lugar elegido para instalarla fue el valle de Vistalba, en la región de Luján de Cuyo, zona que por sus características ha logrado la primera "Denominación de Origen Controlada" de América.

Luigi Bosca lanza de esta manera el primer Malbec DOC de Argentina y Latinoamérica. Los importantes progresos enológicos de la bodega se han logrado mediante trabajos de investigación y experimentación que vienen desarrollándose desde hace más de 20 años. Como producto de esas investigaciones se han obtenido clones propios seleccionados y únicos, permitiendo a Luigi Bosca lograr vinos con una personalidad distintiva y características especiales consolidando así el prestigio casi legendario de la marca más emblemática de la Argentina.

Distribución en toda España



Luigi Bosca Grand Pinot Noir

ARGE42 - IG San Carlos, Valle de Uco, Mendoza

vinous 90
2020

Variedades

Pinot Noir.

Crianza

8 meses en barricas de roble.

Nota de Cata

Este Pinot Noir es un auténtico vino de terruño de la prestigiosa IG San Carlos, en el Valle de Uco. Cosecha manual, selección de racimos, despalillado y selección de granos. El mosto se macera en frío, luego el 50% del mosto se fermenta con levaduras seleccionadas con extracción suave. La otra mitad se fermenta en barricas de roble francés con remontajes manuales periódicos.

Finalizada la fermentación primaria, el vino pasa a barricas de roble de segundo uso (previamente usadas para Chardonnay) donde lleva a cabo su fermentación maloláctica y es añejado por un periodo de 8 meses.

Maridaje

Esta variedad tiene un maridaje muy versátil debido a su alta acidez y taninos suaves. Combina muy bien con pato, pollo, cerdo y champiñones. Algunos platos para inspirarnos: Risotto de setas, Magret de pato, langosta con salsa de mantequilla, "Coq au vin" (pollo al vino), gambas a la plancha. Entrantes con trufa negra, queso gruyere cortado en finas láminas y tomates deshidratados con aceite de oliva. De postre, helados cremosos, fresas con crema.

Temperatura de servicio

Servir entre 14 y 16°C.

Premios internacionales /
Notas de prensa:

Vinous 2020: 90 Ptos.

