


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 De Sangre Malbec - Uco

ARGE51 - Valle de Uco, Mendoza

Variedades

Malbec.

Crianza

-

Nota de Cata

Con esta línea De Sangre, la bodega busca celebrar su 120 aniversario con un salto de estilo. Incursiona en vinos de parcelas, dando gran importancia a los detalles y al potencial de cada microterroir. Es una alianza entre la naturaleza y el conocimiento íntimo de la vid.

Los vinos De Sangre se han guardado en las cavas de la familia desde hace más de 100 años. Destinadas únicamente para el consumo familiar, eran botellas excepcionales. Ahora, han decidido compartir con el mundo estos vinos de sangre, de familia.

Maridaje

El maridaje de esta variedad está marcado por los taninos dulces propios del Malbec. Es por esto, que combina muy bien con carnes rojas y de caza, además de quesos intensos y ahumados.

Algunos platos para inspirarnos: tortilla de patatas con chorizo, guisos de carnes bien condimentados, lomo de cerdo con salsa de frambuesas, solomillo asado a la parrilla con morrón. Entrantes con quesos ahumados de vaca o cabra, parmesano, uvas moscatel y almendras. De postre, monedas de chocolate semi amargo con pimienta, sal marina o frutos rojos secos.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

Premios internacionales /
Notas de prensa:

James Suckling 2020: 91 Ptos.

