


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



## •• Finca La Linda Cabernet Sauvignon

ARGE09 - Mendoza - Luján de Cuyo

Variedades

Cabernet Sauvignon.

Nota de Cata

Este Cabernet Sauvignon 100% de la Finca La Linda ubicada a 960 m sobre el nivel del mar en la zona de Luján de Cuyo exhibe un color rojo granate con tintes negruzcos. Se sienten aromas a pimienta negra y mora. En boca es persistente, intenso, especiado, de taninos jóvenes resultantes de sus 3 meses de añejamiento en roble francés y americano.

Maridaje

Carnes rojas, caza menor y quesos duros.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

