

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 Reserva Malbec

ARGE14 - Mendoza - Luján de Cuyo

vinous 90
2018



Variedades

Malbec

Nota de Cata

Este Malbec 100% de la Finca La Linda ubicada a 960 m sobre el nivel del mar en la zona de Lujan de Cuyo, proviene de viñas de más de 70 años cuyo rendimiento esta limitado a 7 toneladas / ha. El Luigi Bosca Reserva Malbec exhibe un color rojo rubí intenso. Presenta aromas de frutos rojos maduros, especias y pimienta negra. La intensidad de su entrada en boca se complementa con la suavidad y dulzor de los taninos. Un vino de gran cuerpo y estructura. Permanece 12 meses en barricas de roble francés y se puede guardar unos 10 años.

Maridaje

Carnes rojas grilladas o a la parrilla, ciervo, quesos duros.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

90 Ptos. Vinous
89 Ptos. Parker
90 Ptos. Atkin
91 Ptos. Suckling

