


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 Cabernet Sauvignon vinous 90

ARGE15 - Mendoza - Luján de Cuyo

2018



Variedades

Cabernet Sauvignon

Nota de Cata

Este Cabernet Sauvignon 100% de la Finca El Paraíso ubicada a 780 m sobre el nivel del mar en la zona de Maipú, proviene de viñas de más de 80 años cuyo rendimiento está limitado a 7 toneladas / ha. El Luigi Bosca Reserva Cabernet Sauvignon exhibe un color rojo rubí, brillante, limpio. Fresco, frutado aterciopelado. Aromas de frutas rojas y negras, violetas y chocolate. De gran estructura y cuerpo, un vino de carácter y exquisita elegancia. Permanece 14 meses en barricas de roble francés y se puede guardar unos 10 años.

Maridaje

Carnes Rojas, Caza mayor: ciervo y jabalí, Quesos duros, Carnes asadas a la parrilla, conejo y platos con setas.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

90 Ptos. Vinous

90 Ptos. Wine Spectator

92 Ptos. Suckling

