


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 Malbec DOC

ARGE18 - Mendoza - Luján de Cuyo

vinous 92
2018



Variedades

Malbec DOC Luján de Cuyo

Nota de Cata

La D.O.C. Luján de Cuyo, se crea en 1989 con el fin de resguardar y legislar sobre la variedad Malbec, originaria de la región. Al igual que las Denominaciones más exigentes del mundo, un vino D.O.C. de Luján de Cuyo debe cumplir con un estricto protocolo que comienza en el viñedo y finaliza una vez elaborado el vino, luego de ser aprobado por el Consejo Regulador. Este Malbec D.O.C. 100% de la Finca La Linda ubicada a 960 m sobre el nivel del mar en la zona de Luján de Cuyo, proviene de viñas de más de 80 años cuyo rendimiento está limitado a 7 toneladas / ha. El Luigi Bosca Malbec D.O.C. presenta un profundo color violáceo y aromas a cerezas, y ciruelas maduras. Es especiado, con notas de moka y moras, con una elegante dulzura. Mantiene un delicado perfume y una elegante estructura. Permanece 14 meses en barricas de roble francés y 1 año en botella. Se puede guardar unos 8 años.

Maridaje

Carnes rojas, perdiz, codorniz, pavo rostizados, quesos duros.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

92 Ptos. Vinous
93 Ptos. Atkin
Wine Spectator Top 100
92 Ptos. Suckling
91 Ptos. Robert Parker

