


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 Icono

ARGE24 - Mendoza - Luján de Cuyo



Variedades

Malbec y Cabernet Sauvignon

Nota de Cata

Este ya casi mítico blend de Cabernet Sauvignon y Malbec proveniente de los mejores viñedos propios de la bodega en Las Compuertas y Luján de Cuyo ubicados a 1.150 m sobre el nivel del mar en una zona privilegiada de Mendoza, de viñas de más de 90 años cuyo rendimiento está limitado a 3,5 toneladas / ha. (20 hl/ ha.) y no está sometido a ningún filtrado. Las uvas adquieren gran complejidad, estructura y personalidad del suelo calizo y la exuberancia de sus aromas proviene del suelo granítico. Es un vino que se caracteriza por un intenso color rojo granate con tintes violáceos. Es vigoroso y robusto, de gran estructura, muy buen cuerpo y equilibrado. Es untuoso y posee acentuados aromas a frutos negros, ciruelas maduras, cassis, moras y un refinado bouquet a violetas. Aterciopelado final en boca. Permanece 18 meses en barricas nuevas de roble francés. Tostado medio y se puede guardar unos 25 años.

Maridaje

Carnes rojas, comidas muy elaboradas y quesos duros.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

93 Ptos. IWC
93 Ptos. Atkin
93 Ptos. Suckling

