


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



La Linda Old Vines Malbec

ARGE33 - 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 exhibe un color rojo púrpura brillante. En nariz se expresa con destacable tipicidad y aromas frutados que recuerdan a ciruelas frescas, flores y delicados tonos de vainilla, típicos de su crianza parcial en roble, muy bien integrados. En el paladar es intenso y jugoso, con estructura tánica firme y acidez equilibrada. Redondo y largo, con final profundo y elegante.

Maridaje

Combina con carnes rojas no muy grasas, cordero y pastas con salsas de tomate no muy especiadas. Además, marida con quesos duros.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

90 Ptos. Vinous

