


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 Terroir Los Miradores Malbec

ARGE34 - Mendoza - Valle de Uco

vinous 93
2018



Wine Spectator
91

Variedades

Malbec

Nota de Cata

Para elegir las uvas con las que se elaboraría este vino, se plantaron en la Finca Los Miradores en el Valle de Uco tres selecciones masales de Malbec provenientes de otras fincas de la familia. La viña se trabaja de manera biodinámica. La producción es menor a 5.000 kg por hectárea. Un vino muy respetuoso de su terruño y fiel expresión de lo que la variedad es capaz de dar en el Valle de Uco. En la bodega se trabajó lote por lote ubicando los mejores microclimas dentro de cada finca para lograr materia prima de óptima calidad. El resultado es un tinto color violeta intenso con bordes negros. Tiene aromas expresivos que recuerdan a guindas maduras, frutas negras, higos secos y membrillos, con sutiles notas de cedro de su crianza en barricas. Su entrada en boca es frutada e intensa, de textura redonda y taninos dulces. Muy buen carácter, algo especiado y con muy equilibrada acidez que le aporta frescura. Final largo, profundo y elegante.

Maridaje

Ideal para disfrutar con carnes rojas de sabores contundentes. O bien carnes de caza, como ciervo o jabalí.

Temperatura de servicio

Servir entre 16 y 18°C.

Premios internacionales/
Notas de prensa

91 Ptos. Atkin
93 Vinous
91 Wine Spectator
93 Suckling

