

CABERNET  
FRANC  
2021

# Luigi Bosca

## DE SANGRE



De Sangre fue desde siempre la forma de distinguir los cortes elegidos de la bodega para compartir con sus afectos más cercanos, tradición que se mantuvo por más de un siglo.

### DATOS DE ELABORACIÓN

Las uvas se cosechan manualmente en cajas de 18 a 20 kilogramos, se lleva a cabo una selección de racimos, despallado y posteriormente una selección de granos. El mosto se macera en frío entre cinco y siete días a una temperatura de 8°C a 10°C. Luego se fermenta en pequeños tanques de acero inoxidable, con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y délestages. Finalizada la fermentación, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 10 meses. Terminada la crianza se filtra y se embotella. Antes de salir al mercado, se estiba en la bodega durante al menos seis meses.

### ANÁLISIS BÁSICOS

ALCOHOL: 14,7

ACIDEZ TOTAL: 5,25

PH: 3,60

AZÚCAR RESIDUAL: 3,3 g/l

### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de 30 años promedio de antigüedad, de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en Finca El Paraíso, Maipú, a 720 metros de altura.

### RENDIMIENTO

7.500 kg/h.

### VARIETADES

Cabernet Franc 100%.

### CRianza EN BARRICAS

10 meses en barricas de roble.

### CURADORES

Ing. Alberto Arizu (p) e Ing. Pablo Cúneo

*Alberto Arizu Pablo Cúneo*

### DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Cabernet Franc es un tinto de color rojo rubí oscuro y profundo. En nariz presenta notas a fruta fresca, especiadas y herbales como hoja de tomate. En boca tiene una entrada dulce con taninos suaves pero firmes. Buena acidez, estructura y redondez. Final largo y profundo con dejo de especias.

### SUGERENCIAS

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años.

### TEMPERATURA RECOMENDADA

DE SERVICIO: Entre 15°C y 18°C.

MARIDAJES: Ideal para disfrutar con platos especiales como lomo con marinada de verduras, o bife dry aged con ensalada de rúcula y parmesano.