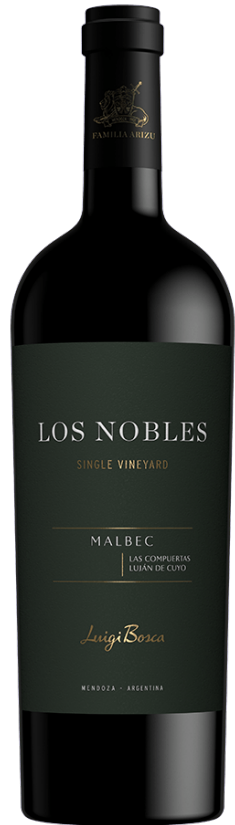


LUIGI BOSCA, LOS NOBLES MALBEC



OMSCHRIJVING

Donkere paarse kleur met een robijnrode gloed. Expressieve en intense aroma's van rood en zwart fruit, zoete specerijen, bloemen en zachte onderliggende gerookte tonen. Scherp en levendig in de mond. Een zeer fruitig en kruidig karakter met een evenwichtige frisheid. Fijne en soepele tannines en een lange afdronk die getuigt van complexiteit. Het is een unieke blend van oude malbec en petit verdot druiven.

VINIFICATIE

Handmatige oogst medio april (20 kg kisten); selectie en ontsteeling; koude maceratie 3–5 dagen bij 8 °C; vergisting 22–24 °C in kleine rvs-tanks; 18 maanden rijping op nieuwe eiken vaten; filtering en botteling.

VERKOOPARGUMENTEN

Historische familiewijngaard; beperkte productie en hoge selectienormen; lange rijping geeft diepte en noblesse.

AWARDS

2022 Tim Atkin : 96/100 in 2025

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Malbec, Petit Verdot
Land: Argentinië
Streek: Mendoza Valley
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Complex, Rijk, Robuust
Alcohol percentage: 14.50