



OMSCHRIJVING

Luigi Bosca De Sangre Cabernet Franc is een diep donker granaatkleurige rode wijn met aroma's die karakteristiek zijn voor deze druivensoort. De wijn heeft aangename tonen die doen denken aan zoethout, kruiden, roze peper en een beetje zwart fruit, die perfect samengaan dankzij het rijpingsproces op vat. In de mond is de wijn compact en robuust, maar ook zeer geconcentreerd en zacht. Een stevige wijn met een evenwichtige textuur en een grote rondheid, met een lange en aanhoudende afdronk, zwart fruit en een licht kruidige afdronk.

VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geoogst in kisten van 18 tot 20 kilo, waarna de trossen worden geselecteerd en ontsleelt, gevolgd door de selectie van de druiven. Het druivensap wordt koud gemacereerd bij een temperatuur tussen 8 en 10 °C gedurende vijf tot zeven dagen. Daarna wordt het gefermenteerd in kleine roestvrijstalen tanks, waarbij verschillende extractieprocessen worden uitgevoerd. Na de maceratie rijpt de wijn 12 maanden in eikenhouten vaten, waar hij een malolactische gisting ondergaat. Vervolgens wordt de wijn gefilterd en gebotteld, om dan nog ten minste zes maanden in de wijnkelder te worden bewaard voordat hij op de markt komt.

VERKOOPARGUMENTEN

Cabernet franc is een druivenras van hoge kwaliteit dat in Argentinië weinig wordt verbouwd. Deze wijn is gezamenlijk gemaakt door Alberto Arizu Sr. en Pablo Cuneo Hoofd wijnmaker, en symboliseert de stijl van het huis met de interpretatie van de wijnmaker. 12 jaar verouderingspotentieel.

AWARDS

2021 - Decanter World Wine Awards : 90/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Cabernet Franc
Merk: Luigi Bosca
Land: Argentinië
Gebied: Mendoza Valley
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Fruitig, Kruidig, Robuust
Alcohol percentage: 14.3