



OMSCHRIJVING

Luigi Bosca De Sangre Cabernet Sauvignon is een diep robijnkleurige rode wijn die opvalt door zijn aroma's die typerend zijn voor de druivensoort. Zwart fruit en peperige tonen zijn perfect in balans met geroosterde tinten als gevolg van de rijping in vaten. De wijn is compact, intens, uitgesproken, gestructureerd en vol in de mond, met fijne en rijpe tannines en een evenwichtige zuurgraad die zorgt voor een grote zachtheid en een aanhoudende en elegante afdronk.

VINIFICATIE

De druiven worden handmatig geoogst in kisten van 18 tot 20 kilo, waarna de trossen worden geselecteerd en ontsielt, 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

Bij Luigi Bosca produceren ze, in tegenstelling tot andere producenten, al sinds het prille begin Cabernet Sauvignon, waardoor we alle kennis en know-how over deze druivensoort in huis hebben. 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. Deze druif heeft altijd dicht bij het hart van Luigi Bosca gelegen, aangezien de familie Arizus deze al generaties lang verbouwt. 12 jaar verouderingspotentieel.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon
Merk: Luigi Bosca
Land: Argentinië
Gebied: Mendoza Valley
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Complex, Elegant, Kruidig
Alcohol percentage: 14.5

