



## OMSCHRIJVING

Luigi Bosca De Sangre Red Blend is een heldere granaatrode wijn met zeer aantrekkelijke aroma's van zwart fruit en zwarte peper in combinatie met zijn theetonen, in evenwicht gebracht met licht gerookte accenten van de rijping in eikenhout. In de mond is de wijn compact en rijp, met beginnende tannines en een ronde textuur. Deze wijn vult de mond met fruit en geeft daarmee perfect uitdrukking aan zijn voortreffelijke ligging. Veel karakter en zuurgraad, met een lange, complexe en intense afdrank.

## VINIFICATIE

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

Deze wijn laat de kunst van het mengen zien, de manier waarop onze wijnmaker elke druivensoort combineert en zo bijdraagt tot een wijn met een unieke persoonlijkheid. 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. 10 jaar verouderingspotentieel.

## AANVULLENDE INFORMATIE

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