



# **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, despalillado 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 pequeño tanques de acero inoxidable, con constantes trabajos de extracción, como pisoneos y delestages. Finalizada la maceración, el vino pasa a barricas de roble, donde realiza la fermentación maloláctica y se cría durante 12 meses. Terminada la crianza, se realiza el blend final, 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: 5,58

PH: 3,62

AZÚCAR RESIDUAL: 3,20

### VIÑEDOS

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de viñedos ubicados en Las Compuertas, Agrelo, Gualtallary y Altamira.

# RENDIMIENTO

7.500 kg/h.

### VARIEDADES

Cabernet Sauvignon 100%

#### CRIANZA EN BARRICAS

12 meses en barricas de roble.

#### **CURADORES**

Alberto Arizu y Pablo Cúneo.

## DESCRIPCIÓN DEL VINO

Luigi Bosca De Sangre Cabernet Sauvignon es un tinto de color rojo profundo. Se distingue por sus aromas de excelente tipicidad varietal, dominados por la fruta negra y las notas de pimienta muy bien equilibradas con los tonos de torrefacción producto de su crianza en barricas. En el paladar es compacto, tenso, con muy buena estructura y cuerpo. Taninos finos y maduros, acidez equilibrada que aporta buena fluidez y final persistente y elegante.

#### **SUGERENCIAS**

POTENCIAL DE GUARDA: 12 años.

TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO: Entre 16°C y 18°C.

MARIDAJES: Es ideal para disfrutar con carnes de caza de sabores intensos como ciervo o jabalí marinado con hierbas y acompañados de vegetales asados.