

Paraiso 2019

Luigi Bosca



Valle de Uco, Mendoza, Argentina



71% Malbec, 29% Cabernet Sauvignon



15°GL | Açúcar Res:2,73g/l | Acidez:5,7g/l (pH:3,55)



12-14 meses em barricas de carvalho



Violáceo escuro, brilhante. Belíssima expressão aromática de frutas vermelhas, especiarias, floral, tostado e baunilha. Em boca é potente, amplo, perfeita integração entre fruta e barrica, frescor preciso que aporta elegância e prolonga o final.



20 anos



Cordeiro grelhado na brasa com ervas; coelho assado servido com molho de mostarda Dijon; panceta com especiarias.



Servir a 18°C, decantação prévia de uma hora

Outras informações

Produtor: Nenhum produtor da Argentina traduz melhor o espírito deste belo país em seus vinhos do que a centenária bodega Luigi Bosca. Desde sua fundação, segue fervorosamente o lema de que "um grande vinho só pode ter origem em um terroir excepcional, e deve expressar da forma mais pura todas as virtudes naturais encapsuladas nas uvas". Hoje, conta com 7 fincas nas melhores localizações de Mendoza: Lujan de Cuyo, Maipu e Valle de Uco, cultivadas por métodos orgânicos e biodinâmicos, e os vinhos são veganos. De estilo clássico, com aromas refinados, e textura e harmonia exemplares.

Clima: Continental seco (250 mm/ano), com estações bem definidas e grande amplitude. Apesar dos verões quentes, a altitude ajuda a manter a acidez e o frescor das uvas.

Solo: Solos de origem aluvial, com alto percentual de areia. Subsolo pedregoso, com boa drenagem.

Viticultura: Parcelas selecionadas no Vale de Uco: 45,2% em Gualtallary, 34% em Altamira, 20,8 em Los Arboles. Altitudes de 1000 a 1200 metros.

Vinificação: Vindima manual, seleção de cachos e grãos. As variedades são vinificadas separadamente. Maceração a frio (8-10°C) por 5 dias, maceração carbônica para uma parte do Malbec. Malbec fermenta em inox, Cabernet em fermentadores rotativos. Maceração pós fermentativa e trasfega para barricas de carvalho de 1°, 2° e 3° uso, 88% francês, 12% húngaro, onde amadurece por 12-14 meses. Blend, filtração, engarrafamento, permanência em garrafa por 6 meses.