

# LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

## Cabernet Sauvignon 2018

La Linda · Cabernet Sauvignon es un tinto de color rojo profundo con reflejos rubí. De aromas expresivos y equilibrados, con notas vegetales frescas y especiadas. Su paladar es franco y amable, con taninos finos y firmes que le aportan estructura. Es un vino jugoso, de buen cuerpo y final persistente con algo de confituras. Su carácter varietal es evidente y su tipicidad inconfundible.

### Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos propios de más de 30 años de edad, situados en Maipú, Mendoza, a 780 metros promedio de altura.

### Variedad

Cabernet Sauvignon 100%

### Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia.

### Datos de elaboración

Las uvas se cosechan manualmente en su momento justo de madurez. Ya en bodega se realiza una selección de racimos y el despalillado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica se cría en cubas de hormigón y acero inoxidable. Finalmente se clarifica, se filtra suavemente y se embotella.



### Servicio

Beber joven, a una temperatura de entre 15°C y 18°C.

### Maridajes

Acompaña muy bien las carnes rojas a la parrilla como el bife de chorizo y el asado de tira, y curry de cordero.

### Análisis básicos

Alcohol: 14°  
PH: 3,60  
Acidez total: 6,15 g/l  
Azúcar residual: 2,70 g/l

### Comentarios del enólogo

La Linda se elabora buscando la precisión y nitidez en la expresión frutal de cada variedad, lo que conseguimos mediante una cosecha temprana y una vinificación muy cuidada que potencia los aromas frescos y el carácter jugoso del vino.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

@lalindavinos | /lalindavinos

www.luigibosca.com.ar