

LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

Chardonnay Unoaked 2019

La Linda · Chardonnay Unoaked es un blanco de color amarillo brillante con reflejos verdosos. Aromático, con notas de frutas blancas como peras y manzanas, y dejos de manzanilla silvestre. Refrescante y de buen cuerpo, paso por boca mordiente y vivaz, con agradable tipicidad y un final floral que lo distingue. Es un vino muy expresivo, que llena la boca con carácter, de trago fresco y vivaz, que ganará equilibrio.

Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos propios de más de 30 años de edad, situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, a 960 metros de altura.

Variedad

Chardonnay 100%

Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia.

Datos de elaboración

Cosecha, posterior selección de racimos y despallado en bodega. Se realiza el enfriado de las uvas que luego pasan a la prensa neumática durante cuatro horas. Posteriormente el mosto va a tanques de decantación donde permanece entre 24 y 48 horas, y luego se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C con levaduras seleccionadas. Por último es estabilizado, levemente filtrado y embotellado.

Servicio

Beber joven, a una temperatura de entre 7°C y 10°C.

Maridajes

Acompaña muy bien ensaladas combinadas, sushi rolls y pinchos de pollo.

Análisis básicos

Alcohol: 13,40°
PH: 3,30
Acidez total: 7,05 g/l
Azúcar residual: 1,50 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