

# LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

## Malbec 2018

La Linda · Malbec es un tinto de color rojo violáceo brillante, de aromas muy expresivos que recuerdan a frutas rojas y especias. Su paladar es franco y fluido, con taninos incipientes. Es un vino de trago intenso y amable, jugoso y de buen volumen, con una notable tipicidad varietal y un final de boca muy agradable, con todo lo que un Malbec joven puede ofrecer.

### Viñedos

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

### Variedad

Malbec 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 despallado. 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 pastas rellenas, carnes rojas a la parrilla y tabla de fiambres y quesos.

### Análisis básicos

Alcohol: 14°  
PH: 3,58  
Acidez total: 5,33 g/l  
Azúcar residual: 2,65 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](http://www.luigibosca.com.ar)