

LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

Old Vines 2017

La Linda - Old Vines es un tinto de color rojo profundo con reflejos violáceos. De aromas intensos que recuerdan a frutos del bosque y especias frescas típicos del varietal. Su paladar es franco y expresivo, con dejes de frutas maduras y suaves ahumados producto de su paso por barricas de roble. Es un vino jugoso, con taninos finos y un final equilibrado que habla de las viejas viñas.

Viñedos

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

Variedad

Malbec 100%

Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia

Datos de elaboración

Las uvas se cosechan manualmente. 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, el vino se cría durante seis meses en barricas francesas de segundo y tercer uso. Terminada la crianza, se hace el blend final y se embotella filtrando suavemente.



Servicio

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

Maridajes

Acompaña muy bien cordero braseado, pastas con salsas de tomate y quesos semiduros.

Análisis básicos

Alcohol: 14°
PH: 3,60
Acidez total: 5,47 g/l
Azúcar residual: 2,40 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