

LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

Smart Blend 2017

La Linda · Smart Blend es un tinto brillante de color rojo rubí. De aromas intensos y equilibrados, con notas de especias y vegetales. Su paladar es franco y voluptuoso, con dejos de frutas rojas maduras y agradables ahumados provenientes de su paso por barricas. Se caracteriza por su concentración y textura firmes. Es un vino expresivo y fresco, de trago persistente y final agradable.

Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos propios de más de 30 años de edad, situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, a 800 metros promedio de altura.

Variedad

Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 35% y Tannat 15%

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 Cabernet Sauvignon se cría durante seis meses en barricas francesas de segundo y tercer uso. Terminada la crianza, se hace el blend y se embotella filtrando suavemente.



Servicio

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

Maridajes

Acompaña muy bien platos caseros como pastel de papas, pastas rellenas con salsas bien condimentadas y polenta con ragú.

Análisis básicos

Alcohol: 14,40°
PH: 3,60
Acidez total: 5,40 g/l
Azúcar residual: 2,80 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