

# LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

## Torrantés 2019

La Linda · Torrantés es un blanco de color amarillo claro y brillante. De aromas intensos a flores blancas y frutas tropicales. Su paladar es expresivo y perfumado, de paso fluido y refrescante. Es un vino con gracia, vibrante y directo, con tipicidad varietal inconfundible y final cítrico persistente y agradable.

### Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos de más de 30 años de edad, situados en Cafayate, Salta, a 1.700 metros de altura.

### Variedad

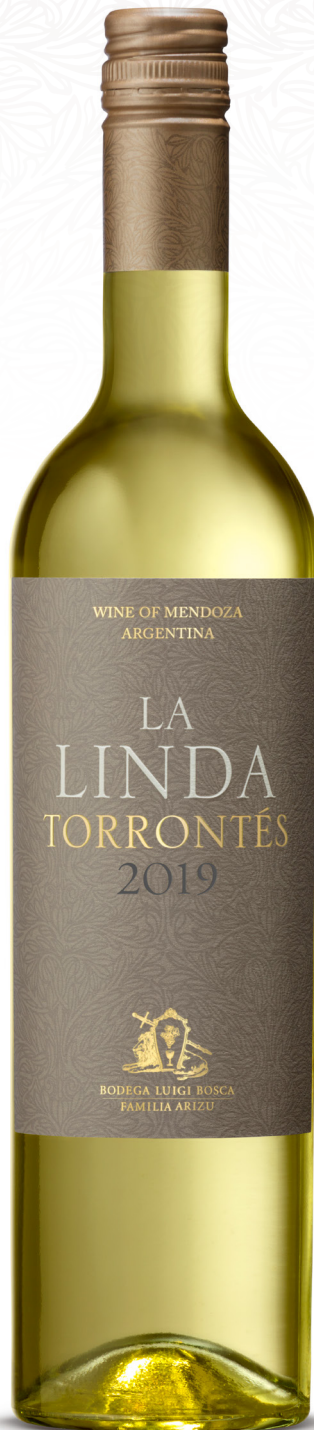
Torrantés 100%

### 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 platos especiados de cocina thai y típicos salteños, como empanadas y pastel de humita.

### Análisis básicos

Alcohol: 13,90°  
PH: 3,33  
Acidez total: 6,08 g/l  
Azúcar residual: 1,46 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)