

LA
LINDA
BODEGA LUIGI BOSCA

Rosé de Malbec

Rosado de aspecto pálido y brillante, de aromas frescos y expresivos que recuerdan a frutillas y ciruelas. Su paladar es franco y vibrante, con gracia y buen cuerpo. Es un vino vivaz, de paso amable y voluptuoso, con fuerza, carácter frutal bien definido y un agradable final de boca.

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

Cosecha, posterior selección de racimos y despalillado en bodega. El mosto tiene una maceración con sus hollejos de unas pocas horas en la prensa. Luego se separa el mosto de los hollejos y se coloca en un tanque de acero inoxidable donde fermenta a temperatura controlada de 18°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica permanece en tanques hasta su filtración y embotellado.



Servicio

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

Maridajes

Acompaña muy bien sushi rolls, ensaladas, carnes blancas a la plancha y pastas con salsa fileto. También es ideal para servir como aperitivo.

Análisis básicos

Alcohol: 13,80°

PH: 3,26

Acidez total: 5,48 g/l

Azúcar residual: 1,70 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