

F I N C A
LA LINDA

Finca La Linda

Malbec 2011 | *Juventude e expressividade*



Finca La Linda Malbec é um vinho de cor vermelha intensa com aromas nítidos a ginja e especiarias, bem típicas da variedade. Em boca entra com uma intensidade frutal marcante e textura suave que envolve o paladar. São percebidos os taninos maduros e equilibrados, produto dos três meses de envelhecimento em barris de carvalho francês e americano. É um varietal de grande tipicidade e perfil moderno, aveludado, elegante, de boa estrutura e volume.

FICHA TÉCNICA

Vinhedos:

Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.

Antiguidade das videiras:

30 anos.

Variedade:

Malbec 100%.

Altitude:

960 metros.

Criação em barris:

3 meses.

Engenheiros agrônomos:

Eng. Alberto Arizu (p) / Eng. Juan Sola.

Produção:

182.486 caixas de 9 litros.

Rendimento:

9.000 kg/ha, 63 hl/ha.

Enólogos:

José Irrera / Vicente Garzia.

Dados de elaboração:

Colheita manual, seleção de racemos, desengace e seleção de uvas. Fermentação em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada de 28°C com leveduras selecionadas. Após finalizada a fermentação alcoólica, passa para os barris de carvalho durante três meses. É ligeiramente filtrado antes do engarrafamento.

SUGESTÕES

Potencial de guarda:

5 anos.

Temperatura de serviço recomendada:

Entre 16°C e 18°C.

Maridagens:

Acompanha muito bem pratos com base em carnes vermelhas, carnes de caça maior e queijos duros com caráter.

ANÁLISES BÁSICAS

Álcool: 13,9°

PH: 3,6

Acidez Total: 4,8 g/l

Açúcar residual: 1,8 g/l



Beber com moderação. É proibida a venda a menores de 18 anos.

PROVA DA SAFRA 2012.

Maminha recheada e saladas. Almoço em 27/09/2013, Asunción/PY.