

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 ginjas 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.