

www.luigibosca.com.ar



LA LINDA - Bonarda

Cosecha 2006.

Finca "Don Leoncio", Barrancas, Maipú, Mendoza.
Altitud: 780 m sobre el nivel del mar.

NOTAS DE CATA

De color rojo rubí, con aromas a frutos rojos, higos secos, con un toque de madera aportada por sus 6 meses de añejamiento en roble americano. De gran cuerpo, redondo y aterciopelado con un buen final de boca. Taninos suaves y maduros que junto con la acidez le entregan una personalidad distinguida.

FICHA TECNICA

Clima

Otoños largos e inviernos fríos, veranos templados sin lluvia, condiciones para la óptima maduración y gran cuerpo. Temperatura media estival: 23°C Temperatura media invernal: 7°C. Temperatura mínima en invierno: -4°C. Precipitación anual: 220 mm.

Suelos

De origen aluvional. Franco areno calcáreo. Permeable, soportado por grava y canto rodado. Buen drenaje. Inclinación 1% Oeste-Este y 1% Sur-Norte.

Crianza: 6 meses en barricas de roble americano.

Rendimiento: 9000 kg/ha 63hlts/ha.

Varietal: Bonarda 100%.

Potencial de Guarda: 5 años.

Servicio: 16°C - 18°C.

Análisis: Alcohol 14.20° PH 3,88 Acidez Total 4,70 g/l Azúcar Residual 2.32 g/

Maridajes

Carnes rojas – Caza menor – Perdices, codornices – Cordero. – Pastas con salsas rojas.

<http://www.decanter.com.br/>

Tinto

Finca La Linda Bonarda 2006 - R\$ 32,45

Luigi Bosca - Argentina - Luján De Cuyo e Maipú

REGIÃO: Este vinho é elaborado em sua totalidade com uvas do vinhedo de El Paraíso na comunidade de Maipú, distante 25Km a sudeste da capital Mendoza. Altitude de 760m. Proprietária do vinhedo desde 1926.



CLASSIFICAÇÃO LEGAL: -
COMPOSIÇÃO DE CASTAS: 100% Bonarda

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 14,0° GL

CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS: Outonos longos e invernos frios, verões brandos sem chuva, condições para a ótima maturação e grande corpo. Temperatura média no verão de 23°C. Temperatura média no inverno de 7°C e mínima de - 4°C. Precipitação anual de 220mm.

CARACTERÍSTICAS DO SOLO: De origem aluvial. Franco-arenoso e calcário. Permeável, subsolo de cascalhos e pedras arredondadas. Boa drenagem. Inclinação de 1% leste-oeste.

ELABORAÇÃO: Cuidadosa seleção de uvas, seguida do esmagamento-desengaço. A fermentação ocorre à temperatura controlada de 25-28°C, com leveduras selecionadas para esta variedade. Remontagens diárias ajudam a aumentar a difusão da cor e dos aromas, mantendo a qualidade das cascas. Antes do término da fermentação, o mosto-vinho é separado dos sólidos, com a temperatura mantida a 18°C até a sua finalização.

ENVELHECIMENTO: 03 meses em barricas de carvalho americano.

ESTIMATIVA DE GUARDA: 4 anos

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Rubi com matizes violáceos. Abre com notas de ameixa, cereja madura e especiarias doces, revelando sucessivamente um lado floral e de alcaçuz. Encorpado, com frutas negras maduras no meio-de-boca, taninos equilibrados, bom final.

CARTA DE VINHO SINTÉTICA: Abre com notas de ameixa, cereja madura e especiarias doces, depois flores e alcaçuz. Encorpado, taninos equilibrados.

DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS: churrasco brasileiro, risotto alla contadina (com vinho tinto, lingüiça e feijão borlotti), pizza de calabresa ou pepperoni.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16-18°C