

F I N C A
LA LINDA

Finca La Linda

Tempranillo 2012 | *Juventude e expressividade*



Finca La Linda Tempranillo é um vinho de cor vermelha violácea, que seduz com aromas frutados limpos e expressivos, e um toque de madeira que acrescenta elegância e fineza. Seu paladar é frutado e compacto ao tempo que tem muito boa presença, peso e uma permanência em boca longa e envolvente. Um vinho plano, direto e muito versátil para combinar com refeições.

FICHA TÉCNICA

Vinhedos:

Finca Don Leoncio, Barrancas, Maipú, Mendoza.

Antiguidade das videiras:

20 anos.

Variedade:

Tempranillo 100%.

Altitude:

780 metros.

Criação em barris:

3 meses.

Engenheiros agrônomos:

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

Produção:

11.388 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 o arroz com mariscos, polvos e queijos suaves, ou então massa com molhos com cogumelos.

ANÁLISES BÁSICAS

Álcool: 14,2°

PH: 3,75

Acidez Total: 5,03 g/l

Açúcar residual: 2,25 g/l



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

Safra 2012. Jantar da Confraria SEAC no Mukeka Restaurante em 05/03/2015.