



FINCA
LA LINDA

Finca La Linda
Smart Blend 2012

El Finca La Linda Smart Blend presenta un atractivo color bordó compacto y brillante. Esta mezcla tiene un bouquet de regaliz, setas y berries maduros con un final tostado que aporta elegancia y complejidad. En boca es carnoso y fresco a la vez. Sus taninos de buen carácter están redondos y en total balance con una rica acidez con la que se fusionan en un final sabroso y persistente en el paladar.

FICHA TÉCNICA

Viñedos:

Finca El Paraíso, El Paraíso, Maipú, Mendoza, y Finca Don Leoncio, Barrancas, Maipú, Mendoza.

Antigüedad de las vides:
30 años.

Altitud:
780 metros.

Variedad:
Cabernet Sauvignon 50%, Syrah 35% y Tannat 15%.

Crianza en barricas:
6 meses.

Enólogos:
José Irrera / Vicente Garzia.



Datos de elaboración:

Cosecha manual. Selección de racimos, despallado y posterior selección manual de granos. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, los distintos componentes del vino se crían por separado en barricas de roble durante 6 meses. Terminada la crianza, se hace el blend y se embotella filtrando suavemente.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:
6 años.

Temperatura recomendada de servicio:
Entre 16°C y 18°C.

Maridajes:

Funciona muy bien combinado con carnes de caza, pastas rellenas con salsas especiadas y quesos duros

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 13,9°

PH: 3,69

Acidez total: 5,10 g/l

Azúcar residual: 2,1 g/l



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaluigiBosca

www.luigibosca.com.ar

Safra 2012. Almoço em 08/08/2015.