



FINCA  
**LA LINDA**

**Finca La Linda**  
Old Vines Malbec 2012

El Finca La Linda Old Vines Malbec presenta un color rojo púrpura vivaz y brillante. En nariz tiene todas las características de la variedad: frutas rojas, notas florales y delicados tonos de vainilla, típicos de su crianza parcial en roble, muy bien integrados. Es un tinto intenso y jugoso, con una estructura tánica muy firme y una acidez equilibrada. Es un vino complejo, redondo, largo en el paladar y con un final profundo y elegante. Además, es un gran ejemplo de la expresividad del *terroir* mendocino.

**FICHA TÉCNICA**

**Viñedos:**  
Finca La Linda, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza.

**Antigüedad de las vides:**  
30 años.

**Altitud:**  
960 metros.

**Variedad:**  
Malbec 100%.

**Crianza en barricas:**  
Parte del vino se cría durante 8 meses.

**Enólogos:**  
José Irrera / Vicente Garzía.



**Datos de elaboración:**

Cosecha manual. Selección de racimos, despalillado 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, parte del vino se cría en barricas de roble durante 8 meses. Se embotella filtrando suavemente.

**SUGERENCIAS**

**Potencial de guarda:**  
6 años.

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

**Maridajes:**

Combina con carnes rojas no muy grasas, cordero y pastas con salsas de tomate no muy especiadas. Además, marida con quesos duros.

**ANÁLISIS BÁSICOS**

**Alcohol:** 14,2°  
**PH:** 3,78  
**Acidez total:** 4,65 g/l  
**Azúcar residual:** 1,9 g/l



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

@LuigiBoscaBodeg

/BodegaluigiBosca

www.luigibosca.com.ar

Safrá 2012. Almoço em 09/08/2015.