



LA LINDA

La Linda Viognier 2016

La Linda Viognier es un vino de color pajizo con destellos dorados. Sus notas aromáticas son frescas y recuerdan a orquídeas, almizcle y damascos maduros. En boca se distingue una textura untuosa y amable. Es fresco y con una acidez penetrante que hace más ágil su paso por el paladar y deja una sensación fresca y de buena persistencia.

FICHA TÉCNICA

Viñedos:
Elaborado con uvas de viñedos propios situados en Maipú, Mendoza.

Antigüedad de las vides:
30 años promedio.

Altitud:
800 metros promedio.

Variedad:
Viognier 100%.

Enólogos:
José Irrera / Vicente Garzia.



Datos de elaboración:

Selección de racimos, despalillado y cuidadosa selección de uvas. Primero se realiza el enfriado de las uvas para luego pasar a la prensa neumática durante cuatro horas. Pasa posteriormente a tanques de decantación de 24 a 48 horas y luego a tanques de fermentación a temperatura controlada de 15°C con levaduras seleccionadas hasta la finalización. Es estabilizado para pasar más tarde por un leve filtrado y embotellado.

SUGERENCIAS

Potencial de guarda:
4 años.

Temperatura recomendada de servicio:
Entre 10°C y 12°C.

Maridajes:
Acompaña muy bien platos a base de pescados blancos sin mucha grasa y quesos blandos.

ANÁLISIS BÁSICOS

Alcohol: 12,50°

PH: 3,20

Acidez total: 6,02 g/l

Azúcar residual: 1,80 g/l



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

 @LuigiBoscaBodega

 /BodegaLuigiBosca

www.luigibosca.com.ar

Safrá 2015. Jantar no Coco Bambu em 14/11/2016, Confraria La Ribotta.