

LA
LINDA
BODEGA LUIGI BOSCA

Malbec 2018

La Linda · Malbec es un tinto de color rojo violáceo brillante, de aromas muy expresivos que recuerdan a frutas rojas y especias. Su paladar es franco y fluido, con taninos incipientes. Es un vino de trago intenso y amable, jugoso y de buen volumen, con una notable tipicidad varietal y un final de boca muy agradable, con todo lo que un Malbec joven puede ofrecer.

Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos propios de más de 30 años de edad, situados en Luján de Cuyo, Mendoza, a 960 metros promedio de altura.

Variedad

Malbec 100%

Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia.

Datos de elaboración

Las uvas se cosechan manualmente en su momento justo de madurez. Ya en bodega se realiza una selección de racimos y el despalillado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica se cría en cubas de hormigón y acero inoxidable. Finalmente se clarifica, se filtra suavemente y se embotella.



Servicio

Beber joven, a una temperatura de entre 15°C y 18°C.

Maridajes

Acompaña muy bien pastas rellenas, carnes rojas a la parrilla y tabla de fiambres y quesos.

Análisis básicos

Alcohol: 14°
PH: 3,58
Acidez total: 5,33 g/l
Azúcar residual: 2,65 g/l

Comentarios del enólogo

La Linda se elabora buscando la precisión y nitidez en la expresión frutal de cada variedad, lo que conseguimos mediante una cosecha temprana y una vinificación muy cuidada que potencia los aromas frescos y el carácter jugoso del vino.

Safrá 2018. Jantar em 31/03/2020.

