

Malbec 2021

La Linda · Malbec es un tinto de color rojo violáceo brillante, de aromas muy expresivos que recuerdan a frutas rojas como cereza y notas especiadas. También presentan aromas empireumáticos. Su paladar es franco y fluido, con taninos incipientes. Es un vino de trago intenso y amable, jugoso, fresco 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 de 30 años promedio, situados en Luján de Cuyo, Mendoza, a 960 metros promedio de altura.

Variedad

Malbec 100%

Potencial de guarda
3 años

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. Se realiza la fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 24-28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación se cría en cubas de hormigón y acero inoxidable. Finalmente se clarifica, filtra y embotella.



Servicio

Beber joven, a una temperatura de entre 15°Cy18°C.

Maridajes

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

Analisis basicos

Alcohol: 13.8° PH: 3.6

Acidez total: 5,33 q/l Azúcar residual: 2,4 g/l

Comentarios del enólogo

Los vinos de La Linda transmiten frescura y juventud. Las uvas provienen de viñedos sanos y equilibrados,

lo que se traduce luego en vivacidad en el vino. 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.

La Linda es una colección de vinos fáciles de comprender y versátiles para acompañar una gran variedad de platos, preparaciones y sobre todo experiencias.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORFS DF 18 AÑOS.





www.luigibosca.com