

LA LINDA

BODEGA LUIGI BOSCA

Old Vines Malbec 2020

La Linda Old Vines Malbec es un tinto de color rojo púrpura profundo. De aromas intensos que recuerdan a frutas rojas y especias frescas, típicos del varietal. También presenta notas florales como violeta y leve aroma a vainilla debido a su corto paso por madera. Su paladar es franco y expresivo, con dejos de frutas maduras. Es un vino de entrada dulce, con una acidez marcada que lo hace vivaz y jugoso.

Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos de entre 50 y 60 años, situados en viñedos de Luján de Cuyo y Maipú, Mendoza, a 800 metros de altura promedio.

Variedad

Malbec 100%

Crianza

Parte del vino se cría en barricas de roble durante ocho meses.

Potencial de guarda

7 años

Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia.

Datos de elaboración

Cosecha manual. Selección de racimos y despalillado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24 y 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, parte del Malbec se cría durante ocho meses en barricas francesas de segundo y tercer uso. Terminada la crianza, se hace el blend y se embotella filtrando suavemente.



Servicio

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

Maridajes

Acompaña muy bien cordero braseado, pastas con salsas de tomate y quesos semiduros.

Análisis básicos

Alcohol: 14,2°
PH: 3,52
Acidez total: 5,78 g/l
Azúcar residual: 2,20 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.

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

 @lalindavinos |  /lalindavinos

www.luigibosca.com