

LA
LINDA
BODEGA LUIGI BOSCA

Rosé de Malbec 2021

La Linda · Rosé de Malbec es un rosado de aspecto pálido y brillante. De aromas frescos y expresivos que recuerdan a frutillas y cerezas. Su paladar es franco y vibrante, con gracia y buen cuerpo. Es un vino vivaz, de paso amable y voluptuoso, con fuerza, carácter frutal bien definido y un agradable final de boca. Ideal para servir como aperitivo.

Viñedos

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

Variedad

Malbec 100%

Potencial de guarda

1 año

Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia

Datos de elaboración

Cosecha manual selección de racimos y despalillado. El mosto tiene una maceración con sus hollejos de unas pocas horas en la prensa. Luego se separa el mosto de los hollejos y se coloca en un tanque de acero inoxidable donde fermenta a temperatura controlada de 18°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica permanece en tanques hasta su filtración final y embotellado.



Servicio

Beber a una temperatura de entre 8°C y 12°C.

Maridajes

Acompaña muy bien sushi rolls, carnes blancas a la plancha y pastas con salsa fileto.

Análisis básicos

Alcohol: 12,3°
PH: 3,24
Acidez total: 6,68 g/l
Azúcar residual: 1,7 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 MENORES DE 18 AÑOS.

 @lalindavinos |  /lalindavinos

www.luigibosca.com