

LA
LINDA
BODEGA LUIGI BOSCA

Torrontés 2021

La Linda · Torrontés es un blanco de color amarillo claro y brillante. De aromas intensos a flores blancas y frutas tropicales. Su paladar es expresivo y perfumado, de paso fluido y refrescante. Es un vino con gracia, vibrante y directo, con tipicidad varietal inconfundible y final cítrico persistente y agradable. Ideal para servir como aperitivo.

Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos de 30 años de edad promedio situados en Cafayate, Salta a 1.700 metros de altura.

Variedad

Torrontés 100%

Potencial de guarda

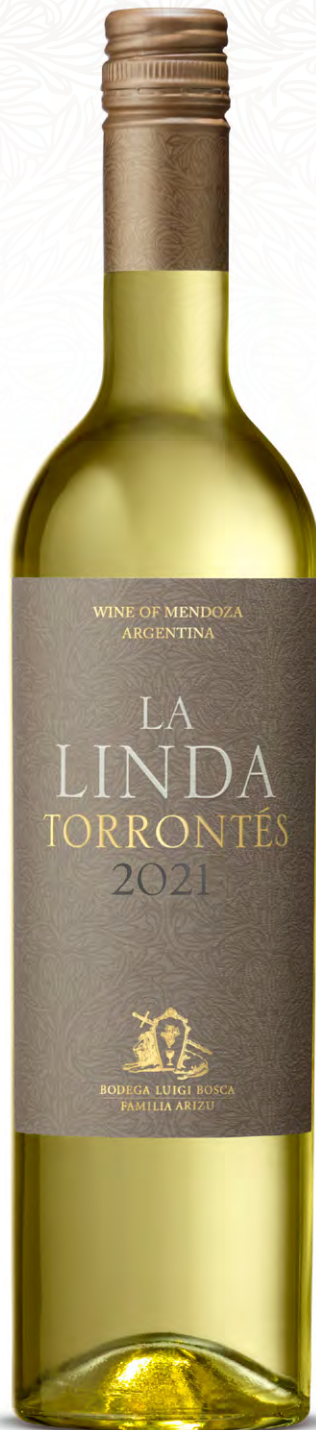
2 años

Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia.

Datos de elaboración

Selección de racimos y despalillado. 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 se fermenta en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 15°C con levaduras seleccionadas. Es estabilizado para pasar más tarde por un leve filtrado y embotellado.



Servicio

Beber a una temperatura de entre 7 y 10°C.

Maridajes

Acompaña muy bien platos especiados de cocina thai y típicos salteños, como empanadas y pastel de humita.

Análisis básicos

Alcohol: 13,7°
PH: 3,26
Acidez total: 6,68 g/l
Azúcar residual: 2,5 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