

# LA LINDA

## EXTRA BRUT

La Linda . Extra Brut es un espumoso a base de Chardonnay y Semillón, de color dorado con reflejos verdosos. De aromas expresivos y equilibrados, con agradables notas de frutas blancas y miel. Su paladar es franco y vivaz, con burbujas persistentes. Voluptuoso y refrescante, con gracia y un final de boca armónico y suave.

**VIÑEDOS:** Elaborado con uvas de viñedos de más de 30 años situados en Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, a 800 metros de altura promedio

**VARIEDAD:** Chardonnay 50%, Semillon 50%

**ENÓLOGA:** María Belén Rodríguez

**DATOS DE ELABORACIÓN:**  
Cosecha, selección de racimos y descobajado. Las uvas son enfriadas y luego puestas en prensas neumáticas. El mosto obtenido es decantado y una vez limpio se fermenta en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de 16°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación se realiza el corte final del vino base, con partes iguales de Chardonnay y Semillón. Este vino base realiza su segunda fermentación en tanques, en los que pasa 30 días en contacto con las levaduras. Una vez terminada la toma de espuma se adiciona azúcar utilizando un jarabe de elevada concentración, conocido como licor de expedición, que define la categoría de espumante Extra Brut. Finalmente se tapa con un corcho y se coloca el bozal.



**MARIDAJES:** Acompaña muy bien sushi rolls, sashimi de salmón, appetizers de langostinos y carnes blancas grilladas.

**SERVICIO:** Beber a una temperatura de 6-8°C.

**COMENTARIOS DE LA ENÓLOGA:**

Los vinos de La Linda transmiten frescura. 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 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.

**TECHNICAL DATA:**

Alcohol: 12,1°  
PH: 3,22  
Acidez total: 6,37 g/l  
Azucar residual: 10,24 g/l