

LA LINDA

OLD VINES

MALBEC 2021

La Linda Old Vines Malbec es un vino tinto de color rojo violáceo profundo. De aromas intensos que recuerdan a fruta roja madura como ciruela. También presenta notas florales, especiadas y leve aroma a vainilla y tostados debido a su corto paso por madera. Su paladar es franco, expresivo y suave. 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 Luján de Cuyo y Maipú, Mendoza, a 800 metros de altura promedio.

VARIEDAD: Malbec 100%

POTENCIAL DE GUARDA: 7 años

ENÓLOGA: María Belén Rodríguez

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual. Selección de racimos y despalillado. Fermentación en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada entre 24 - 28°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación alcohólica, parte del Malbec se cría durante ocho meses en barricas de roble francés 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 y 18° C.

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



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 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.

ANÁLISIS BÁSICOS:

Alcohol: 14,1°
PH: 3,6
Acidez total: 5,25 g/l
Azúcar residual: 2,57 g/l

LUIGI BOSCA WINES
ARGENTINA

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

www.lalinda.com

  /lalindavinos