

LA
LINDA
BODEGA LUIGI BOSCA

Brut Malbec

La Linda Brut Malbec es un espumoso de color rosado profundo. De aromas expresivos e intensos que recuerdan a frutas rojas caramelizadas.

Su paladar es franco y amable, con burbujas firmes que aportan estructura. Voluptuoso y refrescante, con gracia y buen cuerpo, de trago agradable y con un final frutal persistente bien típico del varietal.

Viñedos

Elaborado con uvas de viñedos propios de más de 30 años, situados en Luján de Cuyo, Mendoza, a 800 metros promedio de altura.

Variedad

Malbec 100%.

Enólogos

Pablo Cúneo y Vicente Garzia

Datos de elaboración

Cosecha, selección de racimos y descobajado. Las uvas son enfriadas, luego se cargan en prensas neumáticas, donde se maceran unas 4 horas para lograr una suave extracción de color. El mosto obtenido es decantado y, una vez limpio, se fermenta en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada de entre 15°C y 17°C con levaduras seleccionadas. Finalizada la fermentación se realiza el corte final del vino base de Malbec. 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 Brut. Finalmente se tapa con un corcho y se coloca el bozal.



Método de elaboración

Charmat

Servicio

Beber joven, a una temperatura de 8°C.

Maridajes

Acompaña muy bien patés, tartas de vegetales, todo tipo de achuras a la parrilla y pastas con salsa fileto.

Análisis básicos

Alcohol: 12,70°

PH: 3,20

Acidez total: 6,02 g/l

Azúcar residual: 9,20 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.ar